

22.04. – 28.04.2024

MONTAG

Kohlrabicremesuppe

Menü

Geschmorter Kaninchenfleischvogel (HUN)

Polenta mit Mascarpone

Geschmorter Weisskabis mit Kümmel

Vegetarisch

Krawättli mit Zuckerschoten, Spargeln,
Frühlingszwiebeln und Karotten an Zitronen-
Basilikumsauce, Parmesanspäne, Blattsalat

Tagesdessert

DIENSTAG

Süsskartoffelcremesuppe

Menü

Kalbsschulterbraten glasiert mit Honig
an einer Rahmsauce

Nudeln

Gebratener Fenchel mit Thymian

Vegetarisch

Indischer Linseneintopf mit Fladenbrot
und Joghurt Raita, Blattsalat

Kirschenkompott mit Tonkabohnensauce

MITTWOCH

Gartenerbsencremesuppe

Menü

Aargauer Pouletspiessli, Estragonsauce
auf einem Risotto mit Bundzwiebeln
und frischen Pilzen, geschmorte Tomate

Vegetarisch

Gebratene Neue Kartoffeln
auf frischem Ofengemüse, Sauerrahmsauce
Blattsalat

Erdbeer-Buttermilchschnitte

DONNERSTAG

Champignoncremesuppe

Menü

Bärlauchdrio vom Jenzer, Rotweinsauce

Bratkartoffeln

Gratiniertes Lauch

Vegetarisch

Spargelrisotto mit Datteltomaten, Morcheln
und Schnittlauch
Blattsalat

Marinierte Erdbeeren mit Rahm

FREITAG

Spargelcremesuppe

Menü

Egliknusperli mit Unser Bier, Remouladensauce

Salzkartoffeln

Rahmspinat

Vegetarisch

Zitronen-Ricotta-Ravioli mit Broccolirösli
Peperonischaum
Blattsalat

Blanc-Manger mit exotischer Sauce

SAMSTAG

Frühlings-Minestrone

Menü

Kalbs-Pojarski, grüne Pfefferrahmsauce

Kartoffelstock

Gurkensalat

Vegetarisch

Spaghetti mit Löwenzahn, Artischocken,
Peperoni, Mozzarella-Kugeln
und Chili-Tomaten-Pesto, Gurkensalat

Glace

SONNTAG

Gemüsecremesuppe

Menü

Nordischer Rauchbraten mit Jus
Tagliatelle, Romanescogemüse

Vegetarisch

Gebratene Polentaschnitte
auf einem Auberginen-Tomatenragout
Erbsenschaum
Blattsalat

Cremeschnitte

Menü/Vegetarisch CHF 25

Sämtliche Preise inkl. MwSt.

Wenn nicht anders vermerkt, verwenden wir ausschliesslich Fleisch aus Schweizer Produktion. Allergien oder Unverträglichkeiten berücksichtigen wir sehr gerne. Teilen Sie uns diese beim Bestellen mit.