

18.05. – 24.05.2026

MONTAG

Gemüsebouillon mit Julienne

Menü

Gebratener Bebbi-Klöpfer mit Bratensauce
Kroketten
Gelbe Bohnen

Vegetarisch

Thai-Curry mit Asia-Gemüse
Geröstete Erdnüsse und Thai-Basilikum
Jasminreis, Blattsalat

Tagesdessert

DIENSTAG

Kokos-Cremesuppe mit Zitronengras

Menü

Poulet-Saltimbocca mit Marsalasauce
Weissweinsrisotto, Romanesco mit Ei

Vegetarisch

Crêpe gefüllt mit Spinat
mit Greyerzerkäse überbacken
Geschmorte Spitzpaprika, Blattsalat

Panna Cotta mit Passionsfruchtspiegel

MITTWOCH

Spargelcremesuppe

Menü

Schweinsgeschnetztes an Currysauce
Basmatireis, Broccoli mit Mandeln

Vegetarisch

Weisse Spargeln vom Ziereisen
Sauce Hollandaise
Neue Bratkartoffeln

Caramelköpfler im Glas

DONNERSTAG

Kohlrabicremesuppe

Menü

Geschnetzte Kalbsleberli mit Frühlingszwiebeln,
Marsalajus und Röstigaletten
Lauchgratin

Vegetarisch

Flammkuchen mit Sauerrahm, Fetakäse,
Cherry-Tomaten und roten Zwiebeln
Blattsalat

Schokoladencreme mit Birnenwürfeln

FREITAG

Gemüsecremesuppe mit Thymian

Menü

Dorsch-Piccata (Nord-Atlantik) mit Tomatensauce
Nudeln und Sellerie-Spargelgemüse

Vegetarisch

Florentiner-Toast mit Spinat und Spiegelei
an Cremesauce

Frische Erdbeeren mit Rahm

SAMSTAG

Kressecremesuppe

Menü

Rindsragout an Rotweinsauce
Bramata-Polenta
Rüebli Gemüse

Vegetarisch

Gemüsestrudel und gebratener Blumenkohl
auf einer Korbelsauce
Blattsalat

Aprikosen-Glace

SONNTAG

Tomatensuppe mit Basilikum

Menü

Kalbsschulterbraten an Pfefferrahmsauce
Kartoffelgratin
Mediterranes Gemüse

Vegetarisch

Spargelrisotto mit weissen Spargeln,
Kräuterseitlingen und Bärlauch
Blattsalat

Erdbeermousse-Torte

Menü/Vegetarisch CHF 25.00

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.