



Woche 13	Vorspeise	Tagesmenu	Vegetarisches Menü	Tagesdessert	Abendessen
Montag 27.03.2023	Lauchcremesuppe Blattsalat mit Champignonviertel	Pouletoberschenkel mit Gebundenem Jus Müscheli & Krautstiele an weisser Sauce	Ricottaküchlein Rahmsauce mit getr. Tomaten Müscheli & Krautstiele an weisser Sauce	Bauernhofglace	Apfel im Schlafrock Vanillesauce
Dienstag 28.03.2023	Weissrübensuppe Randensalat	Suuri Kalbsläberli Knusprige Rösti	Eierragout Knusprige Gemüse-Rösti	Moccacreme mit Amaretto	Belegte Brötli mit Aprikosenkompott
Mittwoch 29.03.2023	Marronicremesuppe Blattsalat mit Radislistreifen	Glasierter Rindfleischvogel Polenta Blumenkohl mit Brösmeli	Pancakes mit Kräuter Peperonicoulis, Polenta Blumenkohl mit Brösmeli	Caramelköpflli mit Rahm	Tortilla mit Tomatensauce (Spanischer Kartoffelaufauf)
Donnerstag 30.03.2023	Minestrone Kohlräbblisalat	Käse-Zwiebelkuchen mit Speck	Käse-Zwiebelkuchen	Schokoladecake	Beinschinken mit Kartoffelsalat
Freitag 31.03.2023	Gurkencremesuppe Blattsalat mit Maiskölbchen	Kalbsadrio & Estragonsauce Feine Penne & Romanesco	Wirzrollen Feine Penne & Romanesco	Apfelmuffin	Spatz nach Art Schweizer Armee
Samstag 01.04.2023	Currycremesuppe Gurkensalat mit Dill	Gehacktes (Rind)& Hörnli Apfelmus	Champignonsschnitte auf Toast	Joghurtcreme mit Himbeeren	Ramequin (Birnen, Raclettkäse, Toast, Guss)
Sonntag 02.04.2023	Bouillon mit Buchstaben Blattsalat mit Kresse	Schwedenbraten mit Zwetschgen Honigsauce Bratkartoffeln & Rüepli	Pfannkuchen gefüllt mit Gemüseragout, gratiniert	Choux mit Patisseriecreme	Wienerli im Teig Birnenkompott

Fleisch und Fischdeklaration

Wenn nichts anderes vermerkt, stammt unser Fleisch und Fisch aus Schweizer Produktion.

Aenderungen vorbehalten.

Lieber Gast, Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne!