

Mittag Menüplan

29.04. - 05.05.2024

	Menü 1 18.50 CHF	Vegetarisch 17.50 CHF	Tageshit 19.50 CHF	Vorspeise je 4.80 CHF Desserts 3.80 CHF
Mo	Mageres Siedfleisch Meerrettich-Sauce Bouillon-Kartoffeln Rahm-Wirz	Bami Goreng mit Asia- Gemüse und gebratenem Ei	Panierte Poulet-Brust Tomaten-Reis Zucchini	Lauch-Cremesuppe Endivien-Salat Panna Cotta mit Mango-Mousse
Di	Schweizer Forellenfilet Riesling-Sauce Schnittlauch-Kartoffeln Spargeln	Cappelletti mit Randen Honig-Käse Sauce	Panierte Pouletbrust Tomaten-Reis Zucchini	Gersten-Suppe Gemischter Blattsalat Erdbeeren mit Schlagrahm
Mi	Kalbsfleisch-Roulade Shiitake-Sauce Tagliatelle Grüne Bohnen	Tofu-Kräuter-Piccata mit Basilikum-Sauce Ebly-Risotto	Schweinsfilet- Medaillons Cognac-Sauce Rösti-Kroketten Blumenkohl Mimosa	Kohlrabi-Suppe Gurken-Salat mit Dill Rhabarber mit Streusel
Do	Truthahn- Geschnetzeltes Senf-Rahmsauce Bratkartoffeln Erbsen mit Silberzwiebeln	Servietten-Knödel Gemüse-Stroganoff und Sauerrahm	«Cevapcici» vom Alp-Lamm Tsatsiki-Sauce Couscous mit Feigen Gemüse-Tajine	Tomaten-Cremesuppe Blatt-Salat Fruchtsalat
Fr	Lachs-Hacktätschli NO Pernod-Sauce Wildreis Blattspinat	Cannelloni gefüllt mit Spinat, Ricotta und Tomatenrahmsauce überbacken	Rosa gebratener Rindshuftdeckel Café de Paris-Butter Noisette Kartoffeln Peperonata	Blumenkohl-Cremesuppe Gekochter Rüebl-Salat Marmor-Cake
Sa	Schweins-Voressen nach Burgunder-Art Spätzli Vichy-Karotten	Brie-Schnitzel paniert Preiselbeeren Auberginen-Würfel	Hausgemachte Rindfleisch-Lasagne	Artischocken-Cremesuppe Eier-Salat Glacé mit Guetzli
So	Kalbsschulter-Braten Rosmarin-Jus Kartoffel-Gratin Safran-Kohlrabi	«Gyoza» (Japanische Maultaschen gefüllt mit Gemüse) Zitronengras-Sauce	Rosa gebratene Lammhuft EU Schwarzer-Knoblauch- Sauce Rucola-Risotto Gemüse-Perlen	Bouillon mit Eierstich Kopfsalat mit Radiesli Rhabarber Tiramisu
	32.50 CHF	22.50 CHF	29.50 CHF	

Deklaration: Fleisch und Fisch stammt aus der Schweiz, sofern nicht anders deklariert. **Allergien:** Unser Küchenteam gibt Ihnen gerne ausführliche Informationen über Allergene in den einzelnen Gerichten. * Kann mit Hormonen, Antibiotika und oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.