

MITTAGSMENÜ

MONTAG
22.04.2024

RANDENSALAT

PANIERTES POULET
OBERSCHENKEL STEAK
MIT RISOTTO
UND BROKKOLI

WOLFSBARSCH FILET
MIT COUS COUS
UND BROKKOLI

FRUCHTSALAT MIT SORBET

VEGETARISCH:

KRÄUTERRISOTTO
MIT GEBRATENEN PILZEN,
RUCOLA
UND CHERRYTOMATEN

DIENSTAG
23.04.2024

SAFRAN-BLUMENKOHL SUPPE

RINDSSTROGANOFF
MIT TAGLIATELLE,
PEPERONI UND PILZEN

GEBRATENES FORELLENFILET
MIT GERSOTTO
UND KRAUTSTIEL

KARAMELKÖPFLEI

VEGETARISCH:

TOFU-STROGANOFF
MIT TAGLIATELLE,
PEPERONI UND PILZEN

MITTWOCH
24.04.2024

EISBERGSALAT MIT EI,
RADIESLI UND
FRÜHLINGSZWIEBELN

POULET SALTIMBOCCA
MIT BRATKARTOFFELN
UND GRÜNEN SPARGELN

GEBRATENES DORATENFILET
MIT BRATKARTOFFELN
UND GRÜNEN SPARGELN

MARINIERTER ERDBEEREN
MIT VANILLEGLACE

VEGETARISCH:

LINSEN DAL MIT
BASMATIREIS

DONNERSTAG
25.04.2024

GEMÜSESPPE

RINDSPLÄTZLI
MIT VENERE RISOTTO
UND GEMÜSE

GEBRATENES ZANDERFILET
MIT VENERE RISOTTO
UND GEMÜSE

BANANENCRÈME

VEGETARISCH:

GEMÜSE-BOHNEN EINTOPF
MIT KARTOFFELN

FREITAG
26.04.2024

KAROTTEN-ORANGEN SALAT

SCHWEINSHALSSTEAK
MIT SWEET POTATO WEDGES

GEBRATENES SAIBLINSFILET
MIT BRATKARTOFFELN
UND SAISONGEMÜSE

PISTAZIEN PANNA COTTA

VEGETARISCH:

WEISSER SPARGEL
AN SAUCE HOLLANDAISE
MIT BRATKARTOFFELN

MO - FR KOMPLETTES MENÜ MIT FLEISCH CHF 33.00 / VEGETARISCH CHF 30.00 (PREIS INKL. 8,1% MWST)
BEI FRAGEN ZU ENTHALTENEN ALLERGIEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL

DEKLARATION

POULET ~ CH / RIND ~ CH / POULET ~ CH / RIND ~ CH / SCHWEIN ~ CH
WOLFSBARSCH ~ TUR / FORELLE ~ TUR / DORADE ~ TUR / ZANDER ~ TUR / SAIBLING ~ ISL

HAUS- UND SCHRAUBENBROT ~ CH

MÖGLICHE ZUTATÄNDERUNGEN BLEIBEN VORBEHALTEN