

ABENDMENÜ

MONTAG 12.05.2025	DIENSTAG 13.05.2025	MITTWOCH 14.05.2025	DONNERSTAG 15.05.2025	FREITAG 16.05.2025
ZUCCHETTISALAT	BUNTER BLATTSALAT MIT CHERRYTOMATEN UND KERNEN	ASIATISCHER GEMÜSESALAT	BLATTSALAT MIT CHERRYTOMATEN UND KERNEN	KAROTTENSALAT
BOUILLON MIT FLÄDLI	SPARGEL-CRÈME SUPPE	KAROTTEN-INGWER SUPPE	PARMESAN-CRÈME SUPPE	TOMATEN-ORANGEN SUPPE
SCHWEINEHALS-BRATEN AN EINER BIERSAUCE SERVIERT MIT BULGUR UND GEMÜSE	LAMMHÜFTLI ROSA GEBRATEN SERVIERT MIT POLENTA UND OFENGEMÜSE	RINDSSPIESS DIAVOLO SERVIERT MIT GERSOTTO UND SPARGELN	GEBRATENE ENTENBRUST AUF SELLERIEPÜREE MIT ROTWEINSCHALOTTEN	MAISPOULET SERVIERT MIT RISOTTO UND OFENGEMÜSE
KLEINER COUPE ROMANOFF	MANGOCRÈME	LIMMETTEN-JOGHURTCRÈME	TIRAMISU	TOBLERONEMOUSSE
VEGETARISCH	VEGETARISCH	VEGETARISCH	VEGETARISCH	VEGETARISCH
VEGETARISCHES GEMÜSESCHNITZEL SERVIERT MIT BULGUR UND GEMÜSE	GEFÜLLTE PEPPERONI SERVIERT MIT POLENTA UND OFENGEMÜSE	GEBRATENER HALLOUMI AUF VENERE-REIS SERVIERT MIT GRÜNEM SPARGEL	KARTOFFELGNOCCHI MIT CHERRYTOMATEN, OLIVEN, ERBSEN, UND ARTISCHOCKEN GARNIERT MIT RUCOLA	GEMÜSESPIESS SERVIERT MIT RISOTTO UND OFENGEMÜSE

MO – FR KOMPLETTES MENÜ MIT FLEISCH CHF 59.00 / VEGETARISCH CHF 49.00 (PREIS INKL. 8,1 % MWST)
BEI FRAGEN ZU ENTHALTENEN ALLERGENEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL

DEKLARATION

SCHWEIN ~ CH / LAMM ~ NZ / IRL / RIND ~ CH / ENTE ~ FR / MAISPOULET ~ FR / HAUS,- UND SCHRAUBENBROT ~ CH

MÖGLICHE ZUTATÄNDERUNGEN BLEIBEN VORBEHALTEN