

MITTAGSMENÜ

MONTAG

22. MAI 2023

SPARGEL CREME SUPPE

RINDS (CH) VORESSEN MIT
BASMATIREIS UND WURZELGEMÜSE

GEBRATENE CREVETTES (VNM) MIT
BASMATIREIS UND WURZELGEMÜSE

ANANAS CREME

VEGETARISCH:

STEINPILZ TORTELLINI MIT PARMESAN
SAHNE SAUCE UND RUCOLA

DIENSTAG

23. MAI 2023

GURKEN SALAT

KALBSGESCHNETZELTES (CH) MIT
PILZRAHMSAUCE, TAGLIATELLE UND
GLASIERTE KAROTTEN

GEBRATENES FORELLENFILET (TUR) AN
EINE ZITRONENRAHMSAUCE MIT
TAGLIATELLE UND GLASIERTE
KAROTTEN

CARAMELKÖPFLI

VEGETARISCH:

KARTOFFELGNOCCHI MIT MEDITERRANEM
GEMÜSE UND CHERRYTOMATEN

MITTWOCH

24. MAI 2023

GEMÜSE SUPPE

POULET (CH) SÜSSSAUER MIT
JASMINREIS UND WOKGEMÜSE

SAIBLINGSFILET (ISL) MIT JASMINREIS
UND SPINAT

BROWNIE MIT GLACE

VEGETARISCH:

LINSEN DAL MIT JASMINREIS

DONNERSTAG

25. MAI 2023

RANDEN SALAT

TRUTEN PICCATA (CH) MIT
TOMATEN FUSILLI UND BROCCOLI

DORADENFILET (TUR) MIT FUSILLI UND
BROCCOLI

ERDBEERCREME

VEGETARISCH:

AUBERGINEN PICCATA MIT
TOMATENFUSILLI UND BROCCOLI

FREITAG

26. MAI 2023

WEISSWEIN CREME SUPPE

LAMMCURRY (IRL) MIT COUSCOUS
UND PEPPERONATA

ZANDERFILET (RUS) MIT PETERSILIEN,
KARTOFFELN UND GELBER BLUMENKOHLE

WEISSES SCHOKOLADEN MOUSSE

VEGETARISCH:

ASIATISCH GEBRATENER TOFU MIT
COUSCOUS UND PEPPERONATA

MO - FR KOMPLETTES MENÜ MIT FLEISCH CHF 32.00/ MIT VEGETARISCH CHF 29.00 (PREIS INKL. 7.7% MWST)

BEI FRAGEN ZU ENTHALTENEN ALLERGENEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL
MÖGLICHE ZUTATENÄNDERUNGEN SIND VORBEHALTEN