

Menuplan

19. – 25. April 2021

KW 16	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Vorspeise	Bataviasalat mit Randensalat ❖ Spargelsuppe ❖ Rindstartar, Toast	Kopfsalat mit Selleriesalat ❖ Spinatsuppe ❖ Randensaft	Lollosalat mit Karottensalat ❖ Linsensuppe ❖ Ratatouille-türmchen Bärlauchpesto	Blattsalat mit Spargelsalat ❖ Pilzsuppe ❖ Grapefruitssaft	Eichblattsalat mit Maissalat ❖ Zucchettisuppe ❖ Spargelsalat mit Serranoschinken	Eisbergsalat mit Speck ❖ Gerstensuppe mit Gemüse ❖ Multifruchtsaft	Nüsslisalat mit Ei ❖ Asiatische Bouillon mit Gemüse ❖ Geräucherte Forelle Blätterteig Kresse Sauerrahm
Hauptgang	Schweinsbratwurst Zwiebelsauce Rösti Lattich ❖ Lammhuft (GB) Kräutersauce Gersotto Lattich ❖ Tortellini mit Zieger Bärlauchsauce Gemüse Mandeln	Kalbsgeschnetzeltes Nüdeli Zucchini ❖ Poulet mit Cornflakes paniert Mangosauce Süsskartoffeln Zucchini ❖ Kartoffelgnocchi Gemüse Tomatenrahmsauce mit Käse überbacken	Tafelspitz Meerrettichsauce Bouillonkartoffeln Lauchgemüse ❖ Rotzungenfilet (Nordostatlantik) Hollandaise Sauce Kichererbsen-Couscous Lauchgemüse ❖ Pastetli mit Spargeln Tomaten Rosmarinrahmsauce Karottenpüree Hüttenkäse	Kalbszunge Kapernsauce Kartoffelstock Erbsen und Karotten ❖ Schweins Jägersteak Balsamico-Honig-sauce Quinoa Erbsen und Karotten ❖ Apfel-Kurkuma-Risotto Rosinen Blattspinat Fetakäse	Rindsragout Mediterrane Polenta Fenchel ❖ Saiblingsfilet Zitronensauce Salzkartoffeln Fenchel ❖ Asistischer Gemüseeintopf mit rotem Curry Zucchini Basmatireis	Spaghetti Bolognese ❖ Kalbsschnitzel Madeirasauce Steinpilzrisotto Broccoli ❖ Gemüseteller mit Olivenöl Kräuterstampf	Rindsentrecôte (PAR) Kräuterbuttersauce Pommes Savoyarde Spargeln ❖ Egfilets (PL) Mandelbutter Vollkornreis Spargeln ❖ Vollkornpasta Tofubolognese Gemüse
Dessert	Cassata ❖ Straciatellaglace ❖ Apfelkompott	Karamelköpfl ❖ Bananenglace ❖ Grapefruits Filet	Erdbeer-Mascarponecreme ❖ Zwetschgensorbet ❖ Früchteteller	Windbeutel Diplomatencreme ❖ Zitronensorbet ❖ Ananas	Tiramisu ❖ Karamellglace ❖ Erdbeeren	Zitronentorte ❖ Kokosglace ❖ Fruchtsalat	Weisses Schokoladenmousse Rhabarberkompott ❖ Coupe Romanoff ❖ Mango

Falls nicht anders deklariert, verwenden wir Fleisch und Fisch aus der Schweiz.
 Für Informationen zu den Allergenen in den Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeitenden.