

	Suppe / Salat	Hauptgang	Hauptgang Vegi	Dessert
Sonntag 24.03.2019	Kraftbrühe mit Kräutern Eichblattsalat mit Cherry-Tomaten	"Suure-Mocke" vom Rind Kartoffelstock Rotkraut	Frittierte Zucchettischeiben auf Tomatensauce Kartoffelstock Pfälzer Karotten	Tiramisu-Torte
Montag 25.03.2019	Erbsencremesuppe Rüebli Salat mit Petersilie	Rindsgeschnetzeltes "Stroganoff" Butterspätzli Rosenkohl	Spätzlipfanne mit Gemüse und Kräutern an Bärlauchsauce	Caramelköppli
Dienstag 26.03.2019	Bouillon mit Eierstich Zuckerhutsalat mit Trauben	Sautiertes Poulet "Maryland" an Currysauce Risi-Bisi Gebratene Kokos-Banane	Quornschnitzel auf Kürbissauce Risi-Bisi	Cake
Mittwoch 27.03.2019	Champignonscremesupe Randensalat mit Zwiebeln	Gefüllte Kalbsbrust glasiert Kartoffelstock Gartengemüse	Dinkelragout Kartoffelstock Gartengemüse	Glace
Donnerstag 28.03.2019	Petersilienwurzelcremesuppe Eichblattsalat mit Radiesli	Schweinsragout "Tessiner Art" Fettucine Broccoli	Fettucine an Tofu- Gemüsebolognese	Rhabarbermousse
Freitag 29.03.2019	Romanescocremesuppe Grüner Bohnensalat mit Oregano	Fischstäbli (DE), Tataresauce Salzkartoffeln Rahmspinat	Chinakohl tasche mit Pilzfüllung Salzkartoffeln Pfälzer Karotten	Apfeljalousie mit Vanillecreme
Samstag 30.03.2019	Kohlrabencremesuppe Roter Lollo mit Croûtons	Schweinsbratwurst an Madeirajus Griessmündli Gedünsteter Lattich	Gemüsespiessli mit Tomatensauce Griessmündli	Beerencreme mit Streusel
Sonntag 31.03.2019	Kraftbrühe mit Cognac und Kräutern Rettichsalat mit Pinienkernen	Kalbsschulterbraten Dauphine Kartoffeln Tomate "Provençale"	Gemüsekuchen mit Sauerrahm Pochiertes Ei	Eclair mit Mokka-creme
Wochenhit	Risotto mit Bundzwiebeln, Morcheln und Spargelspitzen		Zuschlag: CHF 0.00	

Als Alternative zum regulären Mittagessen (auf Vorbestellung am Vortag): Fischknusperli mit Mayo, Salzkartoffeln + Rahmspinat oder Omelette nature
Die Beilage ist frei wählbar. Einzelne Komponenten der beiden Mittagsmenüs sind frei kombinierbar. Menuänderungen vorbehalten

Fleisch-/Fischdeklaration: Wenn nicht anders gekennzeichnet, stammt unser Fleisch/Fisch aus der Schweiz; diese sind frei von Hormonen und Antibiotika.
Für Informationen zu den Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.