

MENUPLAN

16.03.– 22.03. 2026

	VORSPEISE	HAUPTGANG		DESSERT
		FLEISCH/FISCH	VEGI	
MONTAG	Bärlauch-Cremesuppe mit Rauchpaprika-Olio	Pouletgeschnetztes mit Currysauce & Kokos Basmatireis Früchtespiessli	Onsen-Ei mit Hollandaise auf Spinat-Beet Country-Cuts	Marmor-Cake
DIENSTAG	Selleriesalat mit Apfel & Baumnüssen	Rahmschnitzel vom Schweinsrücken mit Champignonsauce Nudeln Karottengemüse mit Erbsen	Gemüse-Frito-Misto mit Dipsauce Rösti-Taler	Coupe Maison
MITTWOCH	Petersilienwurzelsuppe mit Ciabatta-Croutons	Geschmorte Kalbsadrio mit Zwiebelsauce Bratkartoffeln Brokkoli mit Mandelbutter	Gemüse-Ragout mit Edamame orientalische Sauce Couscous	Meringue Rahm & Früchte
DONNERSTAG	Eichblattsalat mit gerösteten Kernen	Lammschultervoressen mit Thymian & Trockentomaten Parmesanrisotto Butterbohnen mit Gartenkräutern	Gebratene Zopfknödel Krautstiele Bechamelsauce	Bayerische Creme mit Schoggi & Vanille
FREITAG	Gemüsecremesuppe mit Rahmhaube	Sautiertes Goldbrassenfilet (Griechenland) Dill-Senfrahmsauce Süsskartoffel-Gnocchi Gelber Blumenkohl	Tofu Sweet & Sour mit Gemüse und Kokosreis	Rüebli-Cake
SAMSTAG	Frühlingsblattsalat mit Sprossen und Mozzarella	Suuri Kalbsleberli mit Schalotten & Madeirajus Rösti Mischgemüse	Quorn- Geschnetztes Schnittlauchsauce Teigwaren & Gemüse	Süssmost-Creme
SONNTAG	Parmesan Cremesuppe mit Kräuter-Öl	Rindsbrasato mit Rotweinjus Bärlauchkartoffelstock Gemüsebouquet auf geschmortem Fenchel	Nudelpfanne mit Pilzragout und Gemüse an Trüffelbutter	Beeren-Mousse

PREISE INKL. 3 DL MINERALWASSER & EINEM KAFFEE (VEGI-MENU CHF 1.00 GÜNSTIGER)

MONTAG BIS SAMSTAG SONNTAG & FEIERTAGE

TAGESTELLER	CHF 19.50	CHF 29.50
2 GANG	CHF 23.00	CHF 33.00
3 GANG	CHF 26.50	CHF 36.50