

# MENUPLAN

5.5.2025 – 11.5.2025

	VORSPEISE	HAUPTGANG		DESSERT
		FLEISCH/FISCH	VEGI	
MONTAG	Griess-Suppe mit Sauerampfer und Gemüsewürfel	Chipollata-Spiessli mit Speck Balsamicojus Schupfnudeln Zucchettigratin mit Crème fraîche	Pochiertes Ei Dill-Senfbuttersauce auf Spinatbeet Orangenreis	Eierlikör-Parfait mit Spekulatius
DIENSTAG	Eisbergsalat mit Cherrytomaten und Parmesandressing	Rindsgulasch mit Paprika und Sauerrahm Griess-Schnitte Brokkoli mit Mandelbutter	Blätterteig-Pastelli mit Gemüse und Pilzen an Cremesauce	Orangen-Mousse
MITTWOCH	Rindsbouillon mit Kräuter-Royale	Emmentaler Lammvoressen(Irland) mit Erbsen und Karotten Herzoginkartoffeln	Warmes Tomaten-Ciabatta mit Mozzarella und Saisonsalat	Zitronen-Cake
DONNERSTAG	Gurkensalat mit Dill und Sauerrahm	Saiblingsfilet (Island) auf Rahm-Lattich mit Speck Tomatenreis mit Basilikum	Spätzligratin mit Gemüse und Gruyère überbacken	Stracciatella-Creme
FREITAG	Gemüsecremesuppe mit Einlage	Sautierte Pouletbrust mit Zitronenrahmsauce Tagliatelle Romaneso mit Nussbutter	Marinierte Tofustangen Chilisauce Gebratener Reis mit Ei und Asiagemüse	Schoggi-Muffin mit Beeren
SAMSTAG	Russischer Salat auf Eichblatt	Pochierte Schweinsbäggli mit grober Senfsauce Kartoffelstock Grüne Bohnen mit roten Zwiebeln	Spaghetti mit Vegi-Carbonara und Reibkäse	Passionsfrucht-Schaum auf Kiwisalat
MUTTERTAG	<p style="text-align: center;"><b><u>MUTTERTAGS MENU</u></b></p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;">  <div style="text-align: center;"> <p>GEMÜSE-MOUSSE   LIMETTE   KRESSE   BLAUE KARTOFFELN ◦ ◦ ◦</p> <p>SPARGELSUPPE   FRÜHLINGSKRÄUTER   RAUCHPAPRIKA ◦ ◦ ◦</p> <p>KALBSRÜCKEN   MORCHEL-SAUCE   PARMESAN-RISOTTO FRÜHLINGSGEMÜSE ◦ ◦ ◦</p> <p>ERDBEERE   RHABARBER   VANILLE</p> <p>CHF 62.00</p> </div>  </div>			

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

MONTAG BIS SAMSTAG	Tagesteller	CHF 19.50
	2 Gang	CHF 23.00
	3 Gang	CHF 26.50