

Menüplan



VOM 20. MAI BIS 26. MAI 2024

TAGESMENÜ À CHF 23.00 INKL. 8.1% MWST

inklusive täglich hausgemachter Tagesuppe und Salat. Das Tagesdessert ist für externe Gäste zum Preis von CHF 5.00 erhältlich.

20.05.2024 MONTAG	21.05.2024 DIENSTAG	22.05.2024 MITTWOCH	23.05.2024 DONNERSTAG	24.05.2024 FREITAG	25.05.2024 SAMSTAG	26.05.2024 SONNTAG
«Rüeblicremesuppe»	Tomatencremesuppe	Gemüsepüreesuppe	Reis-Kokoscremesuppe	Rindsbouillon Ei	Minestrone	Sellerie-Apfelcremesuppe
FLEISCH Kalbsgeschnetzeltes Kartoffelstock Bohnen	FLEISCH Rindsgulasch Teigwaren Kohlraben mit Kräutern	FLEISCH Fleischkäse mit Jus Bratkartoffeln Ratatouille	FLEISCH Pouletragout Ebly mit Tomaten Fenchelgratin	FLEISCH Pouletoberschenkel mediterrane Art Polenta Zucchetti	FLEISCH Rindshackbraten mit Käse Risotto «Rüebil»	FLEISCH Schweinsfilet im Kräutermantel mit Jus Kartoffelgratin Grüne Spargeln
Vanillecreme mit Rahm	Fruchtsalat mit Beerenglace	Streuselkuchen mit Äpfel	Solero-Dessert	Zitronencake	Erdbeer-Tiramisu	Schokoladenmousse
VEGETARISCH Hartgekochtes Ei mit Senfsauce Kartoffelstock Blattspinat	VEGETARISCH Linsen «Dal» (Linsen- Gemüse-Eintopf mit Curry und Yasoja	VEGETARISCH Mit Gemüse und Käse gefüllte Peperoni Tomatensauce Bratkartoffeln	VEGETARISCH Gemüseburger im Bun mit «Kabis», Ei und Käse	VEGETARISCH Gefüllte Teigwaren mit Käse, Bärlauch, Spargeln, Apfel (Granny Smith)	VEGETARISCH Risotto mit Tomaten, Aprikosen, Thymian und Käse	VEGETARISCH Gemüsestrudel mit Feta, süss-saure Sauce und mit Salaten garniert
				FISCH Zanderfilet (Niederland/Zucht) Reis Zucchetti		FISCH Saiblingsfilet (Island/Zucht) mit Dillsauce Salzkartoffeln Grüne Spargeln

WOCHENHIT CHF 25.00

«Suuri» Kalbsleber, Rösti und Tagesgemüse, dazu ein kleiner Salat sowie eine hausgemachte Suppe