

# 31.03. – 06.04.2025



Datum	Mittagessen	Vegetarisch	Suppe / Salat	Abendessen
<b>Montag</b> 31.03.	Poulet Jägersteak mit Teigwaren und Fenchel Schokoladencreme	Steinpilzravioli, auf Gemüseragout mit Käse Schokoladencreme	Gemüsesuppe Tagessalat	Kaiserschmarrn mit Aprikosen- kompott
<b>Dienstag</b> 01.04.	Bärlauchbrätkügeli im Röstipastetli mit Kohlrabi und Bohnen Zitronenkuchen	Pilzragout im Röstipastetli mit Kohlrabi und Bohnen Zitronenkuchen	Geröstete Hafersuppe Tagessalat	Gemüse- Kartoffel-Gratin
<b>Mittwoch</b> 02.04.	Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus  Gebrannte Crème	Sojagehacktes mit Hörnli und Apfelmus  Gebrannte Crème	Rüebli-Ingwer- Suppe Tagessalat	Gelberbsen- eintopf mit Wienerli
<b>Donnerstag</b> 03.04.	Pouletknusperli mit Risotto und Brokkoli  Guggelhupf	Risotto mit Mischgemüse, Käsechips und Rauchtofu Guggelhupf	Bouillon mit Flädli Tagessalat	Bärlauchravioli an Rahmsauce mit Reibkäse
<b>Freitag</b> 04.04.	Wähen-Buffer Käsewähe mit und ohne Speck	Wähen-Buffer Käsewähe	Gerstensuppe Tagessalat	Weggli gefüllt mit Ei
<b>Samstag</b> 05.04.	Gebratenes Kalbssteak, Cognacsauce, Kroketten und Erbsli mit Rüebli Vanilleglace mit Schokoladensauce und Meringues	Kartoffelkroketten auf mediterranem Gemüse mit Pesto und veganem Gemüseschnitzel Vanilleglace mit Schokoladensauce und Meringues	Sellerie-Apfel- Suppe Tagessalat	Apfelküchlein mit Vanillesauce
<b>Sonntag</b> 06.04.	Niedergegarter Kalbsbraten an Rahmsauce, Kartoffelstock und Mischgemüse Schokoladenmousse	Geschmorte Pastinake mit Kartoffelstock und Mischgemüse  Schokoladenmousse	Blumenkohlsuppe Tagessalat	Fleisch und Käseteller mit Brot und Butter
1. Geräucherte Trutenbrust mit Ei und Brot 2. Frischkäse-Gemüse-Gipfeli 3. Bunter gemischter Salat 4. Birchermüesli 5. Café Complet			<b>Auswahlmenü für den Abend</b>	

Wir verarbeiten hauptsächlich Fleisch und Fisch aus der Schweiz, andernfalls ist es deklariert.

Auf Wunsch gibt Ihnen unser geschultes Personal Auskunft über Allergene.