

07.04. – 13.04.2025



Datum	Mittagessen	Vegetarisch	Suppe / Salat	Abendessen
Montag 07.04.	Bärlauchbratwurst vom Grill auf Risotto mit Ofen-Tomate	Vegetarische Bratwurst mit Risotto und Bohnen	Bouillon mit Eierstich Tagessalat	Birnenstrudel mit Vanillesauce
Dienstag 08.04.	Rüebli-schnitte Überbackenes Schweinsnierstück, Rahmsauce Teigwaren und Rüebli Schokoladencreme	Rüebli-schnitte Vegischnitzel, Rahmsauce, Teigwaren und Rüebli Schokoladencreme	Gemüsesuppe Tagessalat	Rösti mit Spiegelei
Mittwoch 09.04.	Rindsgulasch mit Salbeipolenta und Peperoni Blaubeer-Törtli	Salbeipolenta mit buntem Gemüse und Grillkäse Blaubeer-Törtli	Kohlrabisuppe Tagessalat	Götterspeise mit Rhabarber
Donnerstag 10.04.	Hausgemachte Cordonbleu mit Pommes-frites und Bohnenbündeli Gebrannte Crème mit Meringues	Sellerieschnitzel mit Pommes-frites und Kohlrabi Gebrannte Crème mit Meringues	Maisgriessuppe Tagessalat	Käseteller mit G'Schweltli
Freitag 11.04.	Gespickter Rindsbraten mit Kartoffelstock und Überbackenem Blumenkohl Heissi Liebi	Geschmorte Pastinake mit Kartoffelstock und Blumenkohl Heissi Liebi	Spargelsuppe Tagessalat	Zwetschgen-Wähe mit Schlagrahm
Samstag 12.04.	Reis Casimir (Poulet) mit Fruchtgarnitur Marmorcake	Gemüsecurry mit Naan Brot und Fruchtgarnitur Marmorcake	Gemüsebouillon Tagessalat	Hero Ravioli mit Sbrienz
Sonntag 13.04.	Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Nudeln und Brokkoli Vanilleglace mit Meringues und Doppelrahm	Pilzvoessen mit Nudeln und Brokkoli Vanilleglace mit Meringues und Doppelrahm	Pastinakensuppe Tagessalat	Schinkenteller mit Ei, Butter und Brioche
1. Thonsalat mit Zwiebeln 2. Linsen mit Geisskäse 3. Bunter gemischter Salat 4. Birchermüesli 5. Café Complet			Auswahlmenü für den Abend	

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

Auf Wunsch gibt Ihnen unser geschultes Personal Auskunft über Allergene.