

	Fleisch-Menü	Fisch-Menü	Vegi-Menü
MO 31.03.			
Suppe	Brokkolicremesuppe		
Salat	Rettichsalat auf Blattsalat		
Fleisch	Hackbraten (Schwein/Rind) mit Rahmsauce	Gebratenes Forellenfilet mit Zitronen-Buttersauce	Bärlauchgnocchi mit Parmesancreme
Beilage	Brätlerkartoffeln	Reis	Confierte Tomaten, Pinienkerne
Gemüse	Spinat mit Mandeln	Peperoni (Fischherkunft: Schweiz)	und frittierter Rucola
Hit 1	Bärlauchbratwurst mit Zwiebelsauce, Röstikroketten und glasierten Karotten 21.00		
Hit 2	Spaghetti Pesto 18.00		
Hit 3	Salatteller mit gebackenen Gemüsereisbällchen und Mangomayonnaise 20.00		
DI 01.04.			
Suppe	Kressecremesuppe		
Salat	Blattsalat mit Kichererbsen		
Fleisch	Penne al Ragu	Egliknusperli mit Sauce Tartare	Nasi Goreng
Beilage	(mit Hackfleisch-Gemüsesauce)	Salzkartoffeln	Indonesische Reispfanne mit Gemüse
Gemüse	und Reibkäse	Spinat (Fischherkunft: RU)	Ei und Erdnüssen
Hit 1	Bärlauchbratwurst mit Zwiebelsauce, Röstikroketten und glasierten Karotten 21.00		
Hit 2	Spaghetti Pesto 18.00		
Hit 3	Salatteller mit gebackenen Gemüsereisbällchen und Mangomayonnaise 20.00		
MI 02.04.			
Suppe	Emmentaler Karottensuppe mit Petersilie		
Salat	Selleriesalat mit Baumnüssen und Blattsalat		
Fleisch	Kalbsblankett mit Champignons	Egliknusperli mit Sauce Tartare	Wildreiskroketten mit gebratenen Waldpilzen
Beilage	Reis	Salzkartoffeln	Rahmwirz
Gemüse	Glasiertes Wurzelgemüse	Spinat (Fischherkunft: RU)	Randenchips
Hit 1	Bärlauchbratwurst mit Zwiebelsauce, Röstikroketten und glasierten Karotten 21.00		
Hit 2	Spaghetti Pesto 18.00		
Hit 3	Salatteller mit gebackenen Gemüsereisbällchen und Mangomayonnaise 20.00		
DO 03.04.			
Suppe	Hühnerbouillon mit Griessklösschen		
Salat	Blattsalat mit Ei		
Fleisch	Kalbsadrio mit Cognacrahmsauce	Egliknusperli mit Sauce Tartare	Gebackene Austernpilze mit Kräuterquark
Beilage	Teigwaren	Salzkartoffeln	lauwarmer Linsen-Gemüsesalat
Gemüse	Pfälzer-Randengemüse	Spinat (Fischherkunft: RU)	Randenchips
Hit 1	Bärlauchbratwurst mit Zwiebelsauce, Röstikroketten und glasierten Karotten 21.00		
Hit 2	Spaghetti Pesto 18.00		
Hit 3	Salatteller mit gebackenen Gemüsereisbällchen und Mangomayonnaise 20.00		
FR 04.04.			
Suppe	Suppe nach Bauern Art		
Salat	Blattsalat mit Äpfeln und Kürbiskernen		
Fleisch	Spare Ribs mit Barbecueglasur	Pochierte Seezungenröllchen mit Bärlauchsauce	Pastelli mit Frühlingsgemüseragout
Beilage	Gefüllte Ofenkartoffel	Fregula Sarda	und Rauchtofu
Gemüse	Cole Slaw (Karotten-Kabissalat)	Rahmwirsing (Fischherkunft: Nord Ost Atlantik)	
Hit 1	Bärlauchbratwurst mit Zwiebelsauce, Röstikroketten und glasierten Karotten 21.00		
Hit 2	Spaghetti Pesto 18.00		
Hit 3	Salatteller mit gebackenen Gemüsereisbällchen und Mangomayonnaise 20.00		
SA 05.04.			
Suppe	Sämige Gemüsesuppe mit Rahmhaube		
Salat	Mexikanischer Salat mit Schnittsalat		
Fleisch	Pouletschenkelsteak mit Kräuterbutter	Pochierte Seezungenröllchen mit Bärlauchsauce	Ofenaubergine mit orientalischer Tomatensauce
Beilage	Süsskartoffelstampf mit Feta	Fregula Sarda	Zitronen-Bulgur
Gemüse	geschmorter Lauch	Rahmwirsing (Fischherkunft: Nord Ost Atlantik)	und Zucchinitatar
Hit 3	Salatteller mit gebackenen Gemüsereisbällchen und Mangomayonnaise 20.00		
SO 06.04.			
Suppe	Rindskraftbrühe mit Buchstabeneinlagen		
Salat	Frühlingssalat mit Radieschen		
Fleisch	Lammrücken mit Rosmarinjus	Pochierte Seezungenröllchen mit Bärlauchsauce	Cannelloni mit Tomaten-Mozzarellafüllung
Beilage	Röstikroketten	Fregula Sarda	auf Basilikum-Tomatensugo
Gemüse	Frühlingsgemüse	Rahmwirsing (Fischherkunft: Nord Ost Atlantik)	
Hit 3	Salatteller mit gebackenen Gemüsereisbällchen und Mangomayonnaise 20.00		

Tagesmenü mit Suppe oder Salat MO-SA CHF 19.90 / 18.00

Menü am Sonntag mit Suppe oder Salat CHF 29.00 / 27.00

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Falls nicht anders vermerkt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Allergene: Gerne gibt Ihnen unser Service- oder Küchenpersonal Auskunft.