


	Menü I	Menü II	
Montag, 16. Mai	Salatbuffet Bouillon Chantilly Schweinsragout an Paprikasauce Bierrisotto mit Champignons und Kräutern Wurzelgemüse Caramalflan oder Frucht	Salatbuffet Orientalische Linsensuppe Spinat-Gnocchi mit Parmesan, Burrata, Nüssen und Pesto Caramalflan oder Frucht	
Dienstag, 17. Mai	Salatbuffet Sellerie-Kokos-Suppe mit Koriander Kalbsgeschnetzeltes Zürcher-Art Kartoffelstock Brokkoli mit Mandeln Coupe Dänemark oder Frucht	Salatbuffet Bouillon Bäuerinnen-Art Salsiccia mit Bärlauch an Pommery-Senf-Sauce Süsskartoffelfrites Knackerbsen Coupe Dänemark oder Frucht	
Mittwoch, 18. Mai	Salatbuffet Bouillon mit Sherry Gehacktes mit Hörnli Apfelmus Früchtetorte mit Rahm oder Frucht	Salatbuffet Haferflöcklisuppe Indische Curryeier auf gedünstetem Fenchel mit Sesam Basmatireis Früchtetorte mit Rahm oder Frucht	
Donnerstag, 19. Mai	Überraschungsvorspeise Brennesselsuppe mit Pinienrahm Schweinskotelett Hagu-Hans Bratkartoffeln Speck-Rüebli Erdbeer-Rhabarber-Tiramisù oder Frucht	Überraschungsvorspeise Bouillon mit Spargeln Lammgigotragout mit Feigen Randen-Couscous mit glasierten Randenwürfeln und Blumenkohl Erdbeer-Rhabarber-Tiramisù oder Frucht	
Freitag, 20. Mai	Salatbuffet Bouillon mit Schnittlauch Fischragout an Safransauce im Zucchettischiffchen Schmelzkartoffeln Joghurt-Ingwer-Panna Cotta mit Ananaskompott oder Frucht	Salatbuffet Gerstensuppe Weisse und grüne Spargeln an Sauce Hollandaise Wildreis Landrauchschorlen Joghurt-Ingwer-Panna Cotta mit Ananaskompott oder Frucht	
Samstag, 21. Mai	Salatbuffet Zucchini-Suppe mit Minzrahmhaube Schweinschalsbraten nach Grossmutter-Art Äpler-Spätzli Romanesco Bayrische Schokoladencreme mit karamellisierten Birnen oder Frucht	Salatbuffet Bouillon Amerikanische-Art Nürnberger Roastbratwurstli auf Sauerkraut mit Honig-Senf-Sauce Saucenkartoffeln Bayrische Schokoladencreme mit karamellisierten Birnen oder Frucht	
Sonntag, 22. Mai	Salatbuffet Bouillon Diablotin Geschnetzelte Kalbsleber	Salatbuffet Meerrettichsuppe mit Karamell-Äpfel Sous-vide gegarter Luma Schweinebauch auf einem Beet von Linsen, Pilzen, Erbsen und Spargeln	
Jean-Pierre Vuille	Rösti Saisongemüse Hausgemachte Glace-Variation oder Frucht	Hausgemachte Glace-Variation oder Frucht	



Sofern nichts anderes erwähnt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch.
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden.
Änderungen vorbehalten.

Menü

Montag, 16. Mai	Crèmesuppe Kirschenkuchen mit Rahm Milchkaffee oder Tee
Dienstag, 17. Mai	Crèmesuppe Gebratener, paniertes Käse an Tomaten-Basilikumsauce Blattsalat Milchkaffee oder Tee
Mittwoch, 18. Mai	Crèmesuppe Crêpes à la Normande Milchkaffee oder Tee
Donnerstag, 19. Mai	Crèmesuppe Cervelat vom Grill mit Senf Kartoffelsalat Milchkaffee oder Tee
Freitag, 20. Mai	Crèmesuppe Saison-Birchermüesli mit Butter und Nussbrot Milchkaffee oder Tee
Samstag, 21. Mai	Crèmesuppe Belegte Brötli mit Schinken, Thon und Ei Milchkaffee oder Tee
Sonntag, 22. Mai	Crèmesuppe Erdbeer-Rhabarber-Schnittli mit Rahm Milchkaffee oder Tee

Gerne servieren wir Ihnen jeden Abend zur Auswahl:

Bouillon
Café complet
Birchermüesli
Käseteller
Aufschnitteller

Als weitere Alternative unser Wochenhit:
Garnierter Wurst-Käse-Salat



Sofern nichts anderes erwähnt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch.
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden.
Änderungen vorbehalten.