

	Menü I	Menü II
Montag, 23. Mai	Salatbuffet Bouillon mit Schnittlauch Geflügelfleischkäse vom Biohof Günter in Thörigen mit Spiegelei Rosmarinkartoffeln Rahmspinat Schwedentörtli oder Frucht	Salatbuffet Spargel-Basilikum-Suppe Mit Nüssen paniertes Halloumi-Käse auf lauwarmem Spargelsalat mit Granatapfelkernen Zitronen-Thymian-Griesssticks Schwedentörtli oder Frucht
Dienstag, 24. Mai	Salatbuffet Gemüsecrèmesuppe Kalbshaxe an Gemüse-Rotweinjus Tessiner-Polenta Zucchetti Rhabarber-Ingwer-Parfait mit Kompott oder Frucht	Salatbuffet Bouillon mit Buchstaben Rotes Curry mit Rindfleisch und Gemüse Jasminreis Rhabarber-Ingwer-Parfait mit Kompott oder Frucht
Mittwoch, 25. Mai	Salatbuffet Bouillon Chantilly Kaninchenvoressen Tessiner-Art Kartoffelstock Überbackener Fenchel Schokoladenflan mit Kardamomrahmwolke oder Frucht	Salatbuffet Eblysuppe mit Lauch Kräuterarancini auf Zitronen-Hummus an Harissa-Sauce mit Ofen-Peperonigemüse Schokoladenflan mit Kardamomrahmwolke oder Frucht
Donnerstag, 26. Mai	Überraschungsvorspeise Fenchelcrèmesuppe mit Orangen Thurgauer Braten an Calvadosauce Auffahrt Muscheliteigwaren Gratinierte Spargeln Pancake mit Ahornsirup, Sauerrahm- glace und frischen Beeren oder Frucht	Überraschungsvorspeise Bouillon mit Cognac Lammgeschnetzeltes Dinkelkernotto Krautstiel Italienische-Art Pancake mit Ahornsirup, Sauerrahm- glace und frischen Beeren oder Frucht
Freitag, 27. Mai	Salatbuffet Zuppa mille fanti Riz Casimir Früchtegarnitur Meringue mit Rahm oder Frucht	Salatbuffet Schwarzwurzelsuppe mit Apfelwürfeli Kalbsbrätchügeli mit Champignons Kartoffelstock Erbsli und Rüebl Meringue mit Rahm oder Frucht
Samstag, 28. Mai	Salatbuffet Sauerampfersuppe mit Rüebl-Balsamico Kabeljaufilet (NOR) mit Kräutern gratiniert auf Merlotrisotto Brokkoli Espresso-Panna Cotta oder Frucht	Salatbuffet Bouillon mit Backerbsen Auberginen-Cordon bleu mit Preiselbeeren auf Wirsinggemüse Country-Frites Espresso-Panna Cotta oder Frucht
Sonntag, 29. Mai	Salatbuffet Bouillon Pächterinnen-Art Kalbsvoressen Marengo Spinatspätzli Kräutertomate Erdbeertorte mit Rahm oder Frucht	Salatbuffet Grünerbsensuppe mit Wasabischaum Pochiertes Rindsfilet mit Goji-Beerensauce Kartoffelstampf Glasierte Frühlingszwiebeln Erdbeertorte mit Rahm 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, 23. Mai	Crèmesuppe Haferbrei mit Zimtzucker und Beerenkompott Milchkaffee oder Tee
Dienstag, 24. Mai	Crèmesuppe Gemüsefrittata Bunter Blattsalat Milchkaffee oder Tee
Mittwoch, 25. Mai	Crèmesuppe Roastbeefsteller mit Tartarsauce Gschwellti und Salatgarnitur Milchkaffee oder Tee
Donnerstag, 26. Mai	Crèmesuppe Toast Williams Salat Milchkaffee oder Tee
Freitag, 27. Mai	Crèmesuppe Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce Milchkaffee oder Tee
Samstag, 28. Mai	Crèmesuppe Russisches Ei mit Salami garniert Milchkaffee oder Tee
Sonntag, 29. Mai	Crèmesuppe Chäschüechli mit Blattsalat Milchkaffee oder Tee

Gerne servieren wir Ihnen jeden Abend zur Auswahl:

Bouillon  
Café complet  
Birchermüesli  
Käseteller  
Aufschnitteller

Als weitere Alternative unser Wochenhit:

Siedfleisch-Carpaccio an Zitronenthymian-Vinaigrette  
Salatgarnitur

