

# Mittagessen vom 29. Mai bis 4. Juni 2023

	Menü I	Menü II
Montag, 29. Mai	Gemischter Salat Bouillon mit Croûtons Geflügelbratwurst vom Bio-Hof Günter in Thörigen an Zwiebel-Preiselbeer-Sauce Kartoffelschnitze Coco-Bohnen Marinierte Ananas mit Joghurtglace oder Frucht	Gemischter Salat Gemüsecrèmesuppe Geschmorte Kalbshaxe in dunkler Biersauce Getreide-Kernotto Glasierte Radisli Marinierte Ananas mit Joghurtglace oder Frucht
Pfingstmontag		
Dienstag, 30. Mai	Gemischter Salat Grünerbsensuppe mit Sesamschaum Herzhaftes Rindsragout Bramata-Polenta Kohlrabi Diplomat oder Frucht	Gemischter Salat Bouillon Prinzessinnen-Art Walliser-Rösti mit Tomaten und Raclettekäse überbacken Romanesco Diplomat oder Frucht
Mittwoch, 31. Mai	Gemischter Salat Bouillon mit Porto Schweinhalsbraten Pomodoro Krawätliteigwaren mit Bärlauchpesto Zucchettigemüse Himbeer-Schoko-Dessert oder Frucht	Gemischter Salat Lauchcrèmesuppe Karibischer Kaninchenragout mit Gemüse Basmatireis Himbeer-Schoko-Dessert oder Frucht
Donnerstag, 1. Juni	Überraschungsvorspeise Pastinakensüppchen mit Moccarahm und Kräutern Kalbsgeschnetzeltes Zürcher-Art Kartoffelstock Rüebli Duett Pflaumen-Streuselkuchen mit Zimtrahm oder Frucht	Überraschungsvorspeise Bouillon Bäuerinnen-Art Pilz-Pastetli Buntes Marktgemüse Pflaumen-Streuselkuchen mit Zimtrahm oder Frucht
Freitag, 2. Juni	Gemischter Salat Bouillon mit Backerbsen Fischstäbli (NOR) mit Safranmayo Salzkartoffeln Rahmspinat Fruchtiger Cheesecake oder Frucht	Gemischter Salat Spargel-Apfel-Suppe Lysser-Krone Gefüllter Pouletschenkel auf Grünkernbratling mit Thymianjus Rosenkohl Fruchtiger Cheesecake oder Frucht
Samstag, 3. Juni	Gemischter Salat Kartoffelsuppe mit Majoran Hackfleischkugeln an Sauce Abricotine Merlotrisotto Blumenkohl mit Brösmeli Schokoladenroulade oder Frucht	Gemischter Salat Zuppa mille fanti Gefüllte Teigwaren auf Tomaten-Basilikum-Sauce mit Ratatouillegemüse, Pesto und mariniertem Burrata Schokoladenroulade oder Frucht
Sonntag, 4. Juni	Gemischter Salat Bouillon mit Flädli Alpstein Lammgigotbraten an Rosmarinjus Neue Kartoffeln Grüne Spargeln aus Niederbipp Panna Cotta mit Erdbeeren oder Frucht	Gemischter Salat Zucchettisuppe mit Parmesanschaum Farmersteak an grüner Pfeffersauce Maisgaletten mit Zitronenthymian Wurzelgemüse Panna Cotta mit Erdbeeren 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.

# Abendessen vom 29. Mai bis 4. Juni 2023

---

## Menü

Montag,  
29. Mai

Crèmesuppe  
Russisches Ei mit Salami garniert  
Spezialbrot  
Milchkaffee oder Tee

Dienstag,  
30. Mai

Crèmesuppe  
Crêpes à la Normande  
Milchkaffee oder Tee

Mittwoch,  
31. Mai

Crèmesuppe  
Heisse Buurehamme mit Senf  
Kartoffelsalat  
Milchkaffee oder Tee

Donnerstag,  
1. Juni

Crèmesuppe  
Rahmquin mit Kräutern und Tomaten  
Salat  
Milchkaffee oder Tee

Freitag,  
2. Juni

Crèmesuppe  
Kirschenkuchen mit Rahm  
Milchkaffee oder Tee

Samstag,  
3. Juni

Crèmesuppe  
Garnierter Siedfleischsalat  
Milchkaffee oder Tee

Sonntag,  
4. Juni

Crèmesuppe  
Saison-Birchermüesli mit Spezialbrot  
Milchkaffee oder Tee

Gerne servieren wir Ihnen jeden Abend zur Auswahl:

Bouillon  
Café complet  
Birchermüesli  
Käseteller  
Aufschnittteller

Als weitere Alternative unser Wochenhit:

Schwartenmagen mit Senf und 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.