

Mittagessen vom 12. bis 18. Mai 2025

	Menü I	Menü II
Montag, 12. Mai	Salatbuffet Bouillon Madrider-Art Spargelhacksteak an Rosmarinjus Kartoffelgratin Coco-Bohnen Gefüllte Crêpes mit flambierten Bananen oder Frucht	Salatbuffet Asiatische Erbsensuppe Gefüllte Momos mit Appenzeller Käse an pikanter Tomatensauce Glasnudelsalat mit Koriander und Erdnüssen Gefüllte Crêpes mit flambierten Bananen oder Frucht
Dienstag, 13. Mai	Salatbuffet Currycrèmesuppe Schweins-Piccata Milanese Spaghetti Napoli Broccoli Erdbeer-Rhabarber-Smoothie oder Frucht	Salatbuffet Bouillon mit Sherry Knusprige Chicken-Wings an Mango-Dip Kartoffel-Wedges Grillierter Maiskolben Erdbeer-Rhabarber-Smoothie oder Frucht
Mittwoch, 14. Mai	Salatbuffet Bouillon Pariser-Art Rindsgeschnetzeltes an Balsamicosauce Merlot-Risotto Safran-Schwarzwurzeln Zitronencake oder Frucht	Salatbuffet Geröstete Blumenkohlsuppe mit Champignons Cherrytomaten-Quiche mit Bärlauchpesto Frühlingssalat Zitronencake oder Frucht
Donnerstag, 15. Mai	Salatbuffet Gemüsecrèmesuppe Schweinshaxe an Orangen-Biersauce Nusspolenta Kohlrabi-Spargel-Gemüse Hausgemachte Glacevariation oder Frucht	Salatbuffet Bouillon Ungarische-Art Spinat-Pakora mit Minz-Joghurt-Dip Ofengemüse mit Kartoffeln Hausgemachte Glacevariation oder Frucht
Freitag, 16. Mai	Salatbuffet Morgenrothbouillon Gebratenes Forellenfilet aus Rubigen auf Erbsenpüree mit konfierten Kirschtomaten und Micro Leaves Pommes Savoyarde Caramelköpfler oder Frucht	Salatbuffet Tom Kha Gai - Kokossuppe "Chop Suey" Rindfleisch mit Gemüse und Sojasauce nach Asiatischer-Art Jasminreis Caramelköpfler oder Frucht
Samstag, 17. Mai	Salatbuffet Appenzeller Kräutersuppe Truten-Cordon Bleu Country-Frites und Vichy-Rüebli Hausgemachte Erdbeertorte mit Rahm oder Frucht	Salatbuffet Bouillon mit Flädli Ruccolasteak im Teigmantel an Schnittlauchsaucen dazu buntes Marktgemüse Hausgemachte Erdbeertorte mit Rahm oder Frucht
Sonntag, 18. Mai	Salatbuffet Bouillon Lukullus Schweinsfilet an Morchelsauce Nüdeli Fenchel mit Zitronen-Käse-Kruste Dessertteller Lindenhof oder Frucht	Salatbuffet Weisse Spargelsuppe mit Croûtons Kalbs-Involtini mit Marroni und Datteln Püree von blauen St. Galler Kartoffeln Romanesco Mimosa Dessertteller Lindenhof oder Frucht

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

Abendessen vom 12. bis 18. Mai 2025

Menü

Montag,
12. Mai

Crèmesuppe
Garnierter Thonsalat
Milchkaffee oder Tee

Dienstag,
13. Mai

Crèmesuppe
Schinkenteller mit Eiersalat
Milchkaffee oder Tee

Mittwoch,
14. Mai

Crèmesuppe
Zwetschkuchen mit Rahm
Milchkaffee oder Tee

Donnerstag,
15. Mai

Crèmesuppe
Poulet-Curry-Balls
Bräterli
Cole-Slaw-Salat
Milchkaffee oder Tee

Freitag,
16. Mai

Crèmesuppe
Ramequin mit Tomaten und Kräutern
Waldorf-Salat
Milchkaffee oder Tee

Samstag,
17. Mai

Crèmesuppe
Saisonbirchermüesli mit Butter und Sauerteigbrot
Milchkaffee oder Tee

Sonntag,
18. Mai

Crèmesuppe
Militärkäseschnitte
Blattsalat
Milchkaffee oder Tee

Gerne servieren wir Ihnen jeden Abend zur Auswahl:

Bouillon
Café complet
Birchermüesli
Käseteller
Aufschnittteller

**Als weitere Alternative unser Wochenhit:
Griessköppli mit Kirschen**

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