

Mittagessen vom 31. März bis 6. April 2025

	Menü I	Menü II	
Montag, 31. März	Salatbuffet Bouillon mit Fideli Brätschnitzel an italienischer Sauce Country Frites Knackerbsen Vanillecornet oder Frucht	Salatbuffet Gemüsecrèmesuppe Garnierter Zwiebel-Käse-Kuchen mit Sauerrahmdip Cherrytomaten-Salat Vanillecornet oder Frucht	
Dienstag, 1. April	Salatbuffet Haferflockensuppe "Ghackets mit Hörnli" Apfelmus Erdbeer-Quarkcrème oder Frucht	Salatbuffet Bouillon Amerikanische-Art Zucchetti-Mais-"Tätschli" Backkartoffeln mit Feta, Haselnüssen und Kräuterquark Erdbeer-Quarkcrème oder Frucht	
Mittwoch, 2. April	Salatbuffet Bouillon mit Croûtons Gefüllte Kalbsbrust an Merlotjus Safranreis Gratinierte Krautstiele Crêpes mit Aprikosen und Glace oder Frucht	Salatbuffet Tom Kha Gai (Kokossuppe) Gefüllte Momos mit Rindfleisch an pikanter Tomatensauce Grüne Bohnen und asiatischer Gemüsesalat Crêpes mit Aprikosen und Glace oder Frucht	
Donnerstag, 3. April	Salatbuffet Zucchetticrèmesuppe mit Peperonistreifen Schweinsschnitzel Walliser-Art an Thymianjus Duchesse Kartoffeln Kohlrabi Apfelschnitzli mit Calvados und Baiserhaube oder Frucht	Salatbuffet Bouillon mit Sherry Pochiertes Ei mit Kartoffelschaum auf Spargelgemüse Apfelschnitzli mit Calvados und Baiserhaube oder Frucht	
Freitag, 4. April	Salatbuffet Bouillon mit Selleriestreifen Gebratenes Alpenzander-Filet aus Susten mit Limettenschaum Bärlauchrisotto Schwarzwurzeln Marmorcake oder Frucht	Salatbuffet Minestrone Rindspfeffer Grossmutter-Art Älpler-Spätzli Blattmangold Marmorcake oder Frucht	
Samstag, 5. April	Salatbuffet Griessuppe Leopold Aargauerbraten vom Schweinshals an Vieille-Prune-Sauce Müscheli-Teigwaren Rüebli Duett Hausgemachtes Rhabarbersorbet mit Prosecco oder Frucht	Salatbuffet Bouillon Diablotin Lammragout Gärtnerinnen-Art Kartoffelstrudel mit Kümmel Fenchelgemüse Hausgemachtes Rhabarbersorbet mit Prosecco oder Frucht	
Sonntag, 6. April	Salatbuffet Bouillon mit Mohnflädli Kalbsragout Marengo Kartoffelstock Broccoli Thurgauer Süssmostcrème oder Frucht	Salatbuffet Spargel-Basilikum-Suppe Glasierte Perlhuhnbrust (F) im Orangen- Würz-Honig gegart auf Pastinakenpüree Polentarollen mit Rohschinken Thurgauer Süssmostcrème 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 31. März bis 6. April 2025

Menü

Montag,
31. März

Crèmesuppe
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott
Milchkaffee oder Tee

Dienstag,
1. April

Crèmesuppe
Gemüsejalousie an Schnittlauchsauce
Eisbergsalat
Milchkaffee oder Tee

Mittwoch,
2. April

Suppe mit Spatz
Spezialbrot
Milchkaffee oder Tee

Donnerstag,
3. April

Crèmesuppe
Rhabarberkuchen mit Vanillerahm
Milchkaffee oder Tee

Freitag,
4. April

Crèmesuppe
Garnierter Wurstsalat
Milchkaffee oder Tee

Samstag,
5. April

Crèmesuppe
Toast Hawaii
Kopfsalat
Milchkaffee oder Tee

Sonntag,
6. April

Crèmesuppe
Milchreis mit Kirschen
Milchkaffee oder Tee

Gerne servieren wir Ihnen jeden Abend zur Auswahl:

Bouillon
Café complet
Birchermüesli
Käseteller
Aufschnittteller

**Als weitere Alternative unser Wochenhit:
Waldfest: Cervelat mit Senf und Brot**

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.