




	Menü I	Menü II	
Montag, 1. April	Gemischter Salat Bouillon Lukullus Schweine-Krustenbraten an Honig-Senfsauce	Gemischter Salat Pfälzerrüebli- und Koriandersuppe Kalbsrahmschnitzel	
Ostermontag	Kartoffelgratin mit Steinpilzen Rüebli Dessertteller Lindenhof oder Frucht	Nudeln Früchtégarnitur Dessertteller Lindenhof oder Frucht	
Dienstag, 2. April	Gemischter Salat Blumenkohlcrèmesuppe mit Safran Rinds-Jägerschnitzel Bramata-Polenta Ratatouille Coupe Dänemark oder Frucht	Gemischter Salat Bouillon Prinzessinnen-Art Gefüllter Pouletschenkel Frühlingsart an Cognacjus Süsskartoffel-Wedges Blattspinat mit Pinienkernen Coupe Dänemark oder Frucht	
Mittwoch, 3. April	Gemischter Salat Bouillon Carmen Salsiccia mit Bärlauch an Preiselbeer-Zwiebelsauce Rösti Geschmorter Stangensellerie mit Tomatenwürfel Gefüllte Crêpes mit flambierten Bananen oder Frucht	Gemischter Salat Erbsensuppe mit Gin Spargelrisotto mit Champignons, Parmesan-Espuma, Bärlauchöl und frittiertem Rucola Gefüllte Crêpes mit flambierten Bananen oder Frucht	
Donnerstag, 4. April	Überraschungsvorspeise Gemüsecrèmesuppe Kalbsragout Mohrspätzli Glasierte Knackerbsen Mascarponecrème mit Honig-Ananas oder Frucht	Überraschungsvorspeise Bouillon mit Porto Crémige Gnocchi-Pfanne an Blumenkohlsauce mit Grünkohl Mascarponecrème mit Honig-Ananas oder Frucht	
Freitag, 5. April	Gemischter Salat Bouillon mit Rollgerste und Gemüsewürfel Lachsforellen Knusperli aus Rubigen mit Safranmayo Pommes nature Lauchgemüse Beerenroulade oder Frucht	Gemischter Salat Solothurner Wysüppi Gefüllte Maispouardenbrust im Cornflakes-Kleid auf Pilz-Gerstotto Brokkoli Beerenroulade oder Frucht	
Samstag, 6. April	Gemischter Salat Tom Ka Gai (Kokossuppe) Paniertes Schweinsschnitzel Pommes Frites Rüebli- und Kartoffel-Duett Schwarzwäldertorte oder Frucht	Gemischter Salat Bouillon mit Wasabi-Käse-Croûtons Rotes Curry mit Gemüse und Tofu Jasminreis Schwarzwäldertorte oder Frucht	
Sonntag, 7. April	Gemischter Salat Bouillon mit Backerbsen Rindsgeschnetzeltes "Stroganoff" Schupfnudeln Kohlrabi Rhabarberparfait mit Erdbeersauce oder Frucht	Gemischter Salat Gelbe Randensuppe Kalbssteak an Blutorangensauce Randen-Stock mit Meerrettich Frühlingsgemüse Rhabarberparfait mit Erdbeersauce oder Frucht	

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

Abendessen vom 1. bis 7. April 2024

Menü

Montag, 1. April	Crèmesuppe Eiertütschen Aufschnitt, Schinken, Butter, Brot Milchkaffee oder Tee
Dienstag, 2. April	Crèmesuppe Aprikosenkuchen mit Vanillerahm Milchkaffee oder Tee
Mittwoch, 3. April	Bärner Märitsuppe mit Gemüse, Kartoffeln, Gelberbsen, Rippli und Gnagi Milchkaffee oder Tee
Donnerstag, 4. April	Crèmesuppe Penne an Tomatensauce mit Belper Knolle und Basilikum Salat Milchkaffee oder Tee
Freitag, 5. April	Crèmesuppe Saison-Birchermüesli mit Butter und Spezialbrot Milchkaffee oder Tee
Samstag, 6. April	Crèmesuppe Garnierter Wurst-Käse-Salat Milchkaffee oder Tee
Sonntag, 7. April	Crèmesuppe Crêpes a la Normandie Milchkaffee oder Tee

Gerne servieren wir Ihnen jeden Abend zur Auswahl:

Bouillon
Café complet
Birchermüesli
Käseteller
Aufschnittteller

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