

Mittagessen vom 22. bis 28. April 2024

	Menü I	Menü II
Montag, 22. April	Gemischter Salat / Rübli & Apfelsalat Bouillon mit Backerbsen Schweins-Piccata alla milanese Spaghetti Napoli Brokkoli Schokoladenflan mit Orangensalat oder Frucht	Gemischter Salat / Rübli & Apfelsalat Garburesuppe Massaman Gemüsecurry mit Kartoffeln und Koriander Jasminreis Schokoladenflan mit Orangensalat oder Frucht
Dienstag, 23. April	Gemischter Salat / Sellerie & Kabissalat Champignoncrèmesuppe Hacksteak à l'asperge an Thymianjus Kartoffel-Sellerie-Püree Erbsli und Rübli Rote Grütze mit Joghurtglace oder Frucht	Gemischter Salat / Sellerie & Kabissalat Bouillon Dubarry Rindsgeschnetzeltes Ebly mit Tomaten Glasierter Senfkohl Rote Grütze mit Joghurtglace oder Frucht
Mittwoch, 24. April	Gemischter Salat / Gurken & Fenchelsalat Bouillon mit Selleriestreifen Pouletroulade Frühlingsart Merlotrisotto Ratatouille Schlorzifladen mit Zitronenrahm oder Frucht	Gemischter Salat / Gurken & Fenchelsalat Gemüsecrèmesuppe Gebratene Weisse Spargeln mit Vanille und Frühlingszwiebeln Neue Kartoffeln mit Kräuterquark Schlorzifladen mit Zitronenrahm oder Frucht
Donnerstag, 25. April	Überraschungsvorspeise Indische Linsensuppe Kalbsgeschnetzeltes Zürcher-Art Rösti Bohnenbündeli Ovomousse auf Kirschenkompott oder Frucht	Überraschungsvorspeise Bouillon mit Porto Lauchquiche mit Curryespuma Cherrytomaten-Salat Ovomousse auf Kirschenkompott oder Frucht
Freitag, 26. April	Gemischter Salat / Mais & Zucchettisalat Bouillon Xavier Fischknusperli an Remouladensauce Kurkumakartoffeln Rahmspinat Hausgemachte Glace-Variation oder Frucht	Gemischter Salat / Mais & Zucchettisalat Pastinakensuppe mit Kräuterrahmhaube und Trüffelöl Toscana-Bratwurst an italienischer Sauce Überbackene Griessmonde Kohlrabi Hausgemachte Glace-Variation oder Frucht
Samstag, 27. April	Gemischter Salat / Tomaten & Champignonsalat Appenzeller Kräutersuppe Sautiertes Kalbssteak an Morchelsauce Nüdeli Gratinierter Krautstiel Rüebli torte oder Frucht	Gemischter Salat / Tomaten & Champignonsalat Bouillon mit Flädli Lammgigot mit rotem Ingwer-Zwiebelconfit Pommes dauphine Wirzköpfli Rüebli torte oder Frucht
Sonntag, 28. April	Gemischter Salat / Randen & Bohnensalat Bouillon Pächterinnen-Art Geschmorter Rindfleischvogel Tessiner Polenta Gefüllter Champignon Erdbeer-Rhabarber Tiramisu oder Frucht	Gemischter Salat / Randen & Bohnensalat Frühlingszwiebelnsuppe Schweinsfilet-Medaillon mit Apfel und Calvados Spätzli Marktgemüse Erdbeer-Rhabarber Tiramisu 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 22. bis 28. April 2024

Menü

Montag,
22. April

Crèmesuppe
Wienerli mit Senf
Bitzli-Kartoffeln
Salat
Milchkaffee oder Tee

Dienstag,
23. April

Crèmesuppe
Zwetschgenkuchen mit Zimtrahm
Milchkaffee oder Tee

Mittwoch,
24. April

Crèmesuppe
Russisches Ei mit Salami garniert
Milchkaffee oder Tee

Donnerstag,
25. April

Crèmesuppe
Glarner Hörnli mit Röstzwiebeln
Apfelmus
Milchkaffee oder Tee

Freitag,
26. April

Crèmesuppe
Fotzelschnitten mit Aprikosenkompott
Milchkaffee oder Tee

Samstag,
27. April

Crèmesuppe
Rösti-Tartelettes mit Bergkäse
Blattsalat
Milchkaffee oder Tee

Sonntag,
28. April

Crèmesuppe
Schinkengipfeli
Kopfsalat mit Radiesli
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.
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden.
Änderungen vorbehalten.