LINDENHOF

Mittagessen vom 25. bis 31. März 2024

	Menü I	Menü II
Montag, 25. März	Gemischter Salat Bouillon Royal Thurgauer-Braten an Calvadossauce Spiralenteigwaren Vichy-Rüebli Griess Viktoria mit Erdbeer-Kiwi-Salat oder Frucht	Gemischter Salat Garburen Suppe Gebackener Camembert mit Trauben und Preiselbeeren Ofenkartoffeln Grillierte Zucchettischeiben Griess Viktoria mit Erdbeer-Kiwi-Salat oder Frucht
Dienstag, 26. März	Gemischter Salat Kräutercrèmsuppe Rindszunge an Kapernsauce Kartoffelstock Dörrbohnen Meringue mit Glace und Rahm oder Frucht	Gemischter Salat Bouillon mit Sherry Lammragout Bauern-Art Randen-Couscous Blumenkohl Meringue mit Glace und Rahm oder Frucht
Mittwoch, 27. März	Gemischter Salat Bouillon mit Fideli Rindfleischvogel Duchesse-Kartoffeln Glasierte Kefen Brönnti Crème oder Frucht	Gemischter Salat Blumenkohlsuppe "Nasi Goreng" Gebratener Reis mit Gemüse und Koriander Brönnti Crème oder Frucht
Donnerstag, 28. März	Überraschungsvorspeise Tomatensuppe mit Gin Schweinsragout an Senf-Biersauce Polenta Fenchelgemüse Schwedentörtli oder Frucht	Überraschungsvorspeise Bouillon Carmen Linsengemüse mit gebratenem Halloumi Käse und Joghurtsauce Schwedentörtli oder Frucht
Freitag, 29. März Karfreitag	Gemischter Salat Bouillon Dubarry Gebratene Eglifilets vom Brienzersee mit Mandeln auf Spargel-Morchelgemüse Wildreis Kirschtorte oder Frucht	Gemischter Salat Pastinakensuppe Rinds-Entrecote mit Café de Paris Pommes Frites Bohnen Kirschtorte oder Frucht
Samstag, 30. März	Gemischter Salat Kartoffelsuppe mit Majoran Kalbsbrustschnitte Risotto Kohlrabi mit Pesto Birne Belle Hélène oder Frucht	Gemischter Salat Bouillon Madrider-Art Ofenfleischkäse mit Bärlauch und Spiegelei Bratkartoffeln Rahmspinat Birne Belle Hélène oder Frucht
Sonntag, 31. März Ostern	Gemischter Salat Hausgemachte Bärlauchkraftbrühe Oberländer Ostergitzi-Rollbraten an Rosmarinjus Kartoffelstock mit Safran Frühlingsgemüse Fruchtige Osterdessert-Sinfonie oder Frucht	Gemischter Salat Shiitake-Pilz-Süppchen mit Moccarahm Kalbsfilet-Medaillon nach Mostindien-Art Bärlauch-Risotto Gemüsegarnitur Fruchtige Osterdessert-Sinfonie 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 25. bis 31. März 2024

	Menü
Montag, 25. März	Crèmesuppe Schinkenteller mit Eiersalat Milchkaffee oder Tee
Dienstag, 26. März	Crèmesuppe Gefüllte Crèpes mit Spargel-Ragout Salat Milchkaffee oder Tee
Mittwoch, 27. März	Crèmesuppe Apfelstrudel mit Vanillesauce Milchkaffee oder Tee
Donnerstag, 28. März	Crèmesuppe Rührei mit Kräutern auf Toast Cherry-Tomaten-Salat Milchkaffee oder Tee
Freitag, 29. März	Crèmesuppe Chäschüechli Nüsslisalat Milchkaffee oder Tee
Samstag, 30. März	Crèmesuppe Garnierter Frühlingsteller mit Pastete, Terrine, Selleriesalat, usw. Milchkaffee oder Tee
Sonntag, 31. März	Reichhaltige Bünder Gerstensuppe Osterchüechli 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.