

Montag, 8. Januar

Lauchcrèmesuppe **oder**
Bunter Salat mit Cassissauce

Lamnbraten mit Rosmarinsauce,
dazu Wintergemüse und Couscous
oder

Gemüsegratin mit Fetakäse,
Couscous und Brokkolimus

Getreidekaffee-Joghurt

Dienstag, 9. Januar

Klare Suppe mit Einlage **oder**
Blattsalat mit Cassisdressing

Zanderfilet mit Safransauce und
grünem Federkohl, dazu Sesam-Reis
oder

Dinkel-Ecken mit Ysopsauce
und mariniertem Wintergemüse

Rote Grütze mit Rahm

Mittwoch, 10. Januar

Hirsegrüessuppe mit Schnittlauch **oder**
Zuckerhutsalat mit Randen

Rinderragout mit Rosmarinsauce, dazu
Rüebli-Pastinaken-Gemüse und Polenta
oder

Rüebli und Pastinaken aus dem Ofen,
dazu Kressesauce und Polenta

Birnenkuchen mit Zimt

Donnerstag, 11. Januar

Rosenkohlcrèmesuppe **oder**
Salat mit Apfel-Honig-Dressing

Kalbfleischröllchen mit Fenchel
und Herzoginkartoffeln
oder

Brokkoli-Timbale mit
Koriandersauce und Herzoginkartoffeln

Mohncrème

Freitag, 12. Januar

Haferflockensuppe **oder**
Salat mit Rauke

Lachsfilet mit Lavendelpfeffer gewürzt,
dazu Rahmsauce, Palmkohl und Vollreis
oder

Linsen-Ricotta-Kugeln mit Senfsauce,
dazu Palmkohl und Vollreis

Schoggipudding

Samstag, 13. Januar

Kastaniensuppe mit Kerbel **oder**
Bunter Blattsalat

Pouletspiessli mit grünem
Gemüse und Kürbisrisotto
oder

Gemüserisotto mit Spinat,
Tomatenpesto und Parmesan

Dattelmousse

Sonntag, 14. Januar

Gemüsebrühe mit Petersilienwurzel **oder**
Blattsalat mit Orangendressing

Schmorbraten mit Würzzwiebeln,
buntem Gemüse und Spätzli
oder

Ofengemüse mit Spätzli
und Käse-Rahmsauce

Panna-Cotta mit Himbeersauce

GOÛT MIEUX



Seit 2016 sind wir eine Bio Knospe
Komponentenküche mit Bio Knospe Salaten,
Gemüse und Obst sowie Getreide und Teigwaren.

Mittagessen Mo bis So 12.00 – 13.30 Uhr

à la carte - Bestellungen bis 13.15 Uhr

Tagesmenu vegetarisch CHF 20.-/ ½ Portion CHF 18.-

Tagesmenu mit Fleisch CHF 26.-/ ½ Portion CHF 24.-

Suppe, Salat und Dessert CHF 12.-