

Montag, 14. August

Crèmesuppe mit Kräutern **oder**
Bunter Salat mit Sprossen

Rindfleisch sautiert mit Petersiliensauce,
dazu Gemüse und Linsen-Süsskartoffel-Schnitte

oder

Linsen-Süsskartoffel-Schnitte,
dazu Pâtisson mit Kürbisdip

Sanddorncrème

Dienstag, 15. August

Rüebli- und Rübli-
suppe **oder**
Salat mit Aroniabeeren-Dressing

Lammschulter mit Heu mariniert,
dazu Bohnengemüse und Ofenkartoffeln

oder

Gefüllte Aubergine mit Sesamsauce,
dazu Bulgur

Schwedenmilch Erdbeer-Holunderblüte

Mittwoch, 16. August

Hirsesuppe **oder**
Blattsalat mit Tomate

Kalbsragoût mit Aprikosensenf,
dazu Sommergemüse und Butternüdeli

oder

Mariniertes Gemüse mit Kräuterpesto-Sauce,
dazu Butternüdeli und Reibkäse

Obst

Donnerstag, 17. August

Zucchinisuppe **oder**
Marktfrischer Salat

Pouletbrust mit Gemüse-Paella,
Safran-Reis und Kichererbsen dazu Minzedip

oder

Gemüse-Paella mit Safran-Reis,
Kichererbsen und Gemüse, dazu Minzedip

Himbeerglace

Freitag, 18. August

Kräuterbrühe mit Flädli **oder**
Blattsalat mit Randen

Dorschfilet mit Dillsauce,
dazu Vollreis und Gurkengemüse

oder

Frischkäsetimbale mit
Dill-Schmor-Gurken, dazu Vollreis

Obst

Samstag, 19. August

Maisgriessuppe **oder**
Gemischter Salat

Rindsgulasch mit Salzkartoffeln und Ratatouille

oder

Kartoffelauflauf Grossmutter-Art,
dazu Kräutersauce und Ratatouille

Erdbeerquark

Sonntag, 20. August

Currycrèmesuppe **oder**
Sommerlicher Blattsalat

Kalbsbraten mit wildem Thymian,
dazu Polenta und Sommergemüse

oder

Gefüllte Zucchini mit Thymiansauce,
dazu Polenta und Sommergemüse

Crème Caramel



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

Gout Mieux

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.-