

Montag, 20. März

Reissuppe mit Gemüsestreifen
oder Bunter Blattsalat

Grilliertes Truthahnschnitzel an Petersilien-
crème, Tortilla mit Süsskartoffeln und Lauch,
dazu Kohlrabigemüse

oder

Tortilla mit Süsskartoffeln und Lauch an Petersilien-
crème mit Kürbis-Kohlrabigemüse und schwarzem Senf

Zitronenquark

Dienstag, 21. März

Gerstencrèmesuppe mit Bärlauch
oder Asiasalat

Lamm-Tajine mit Gemüse und Kichererbsen,
dazu Couscous und Minzedip

oder

Gemüse-Tajine mit Fenchel, Karotten und
Kichererbsen, dazu Couscous und Minzedip

Dattelcrème

Mittwoch, 22. März

Rote Linsensuppe
oder Randensalat

Siedfleisch mit Apfelmeerrettich,
dazu Bouillonkartoffeln und Sudgemüse

oder

Spinatomeletten mit Dillsauerrahm,
dazu Bouillonkartoffeln und Sudgemüse

Zitronencake

Donnerstag, 23. März

Karolinesuppe (Reissuppe mit Mandeln)
oder Marktfrischer Salat

Würzige Fleischklösschen, dazu Hirse
und Randengemüse mit Rahmsauce

oder

Fenchelgratin mit Oliven und Koriandersamen,
dazu Hirse und Randengemüse mit Rahmsauce

Crème Arabia

Freitag, 24. März

Hafersuppe mit Kräutern
oder Marktsalat

Gebratenes Bio-Lachsfilet mit Krebsbuttersauce,
dazu Petersilienkartoffeln und Broccoli

oder

Spanische Omelette mit Peperonicoulis,
dazu Petersilienkartoffeln und Broccoli

Fruchtsalat

Samstag, 25. März

Maisgriessuppe **oder**
Gemischter Salat

Rindsgeschnetzeltes mit Sauerrahmsauce,
dazu Buchweizenauflauf und Gemüse

oder

Buchweizenauflauf mit Sauerrahm-
Quarksauce und geschmortem Gemüse

Süssmostcrème

Sonntag, 26. März

Eierblumensuppe mit Kerbel
oder Saisonaler Blattsalat mit Kernen

Würziges Pouletcurry mit
Linsenpüree, Karotten und Reis

oder

Gebackene Banane mit Currysauce,
Linsenpüree, Karotten und Reis

Kokos Panna Cotta



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.-