

Tagesmenu

Montag, 15. April

Kräuter-Crèmesuppe
oder

Frühlingsalat mit Gomasio an Hausdressing

Rindfleisch-Spiessli* (CH) mit Rosmarin-Senfsauce,
dazu sautiertes Gemüse und Mandelreis

oder

Gerstenschnitten mit Rosmarinsauce,
dazu Fenchel und Rüebl

Mokka-Joghurt

Freitag, 19. April

Bauernsuppe mit Petersilie
oder

Salat mit Randen und Sesam an Hausdressing

Forellenfilets* (CH) mit Kräuterkruste aus dem Ofen, grüne
Sauce, Kohlrabi, Pastinaken, Butterkartoffeln und Zitrone

oder

Kartoffeln mit Kräuter-Ricotta-Füllung und
grüner Sauce, dazu Kohlrabi mit Pastinaken

Apfelmus mit Rahm

Dienstag, 16. April

Rüebl-Zitronensuppe
oder

Bunter Salat an French Dressing

Lammragout* (CH) mit würziger Sauce,
dazu geschmorter Fenchel und Couscous

oder

Gemüse-Tajine mit Kichererbsen,
dazu Tomatenjus, Couscous und Minze-Dip

Fruchtsalat

Samstag, 20. April

Spinat-Crèmesuppe
oder

Bunter Blattsalat mit Brennesselsamen, Hausdressing

Geschmorte Kalbshaxe (CH)
mit Zucchetti, Fenchel und Bulgur

oder

Frischkäse-Timbale mit Schnittlauch-Sauce,
Fenchel und Spirelli

Zitronenkuchen

Mittwoch, 17. April

Rote Linsensuppe
oder

Salat an Orangen-Dressing

Hacktätschli* vom Rind (CH) mit Würzsauce,
dazu Blumenkohl und Rösti

oder

Quinoa-Galetten mit Blumenkohl und Aubergine,
dazu Randen-Sauce

Rhabarberkuchen

Sonntag, 21. April

Leichte Spargelsuppe
oder

Frühlingsalat an Wurzeldressing

Putenbrust* (FR) aus dem Ofen mit Rahmsauce,
dazu Wurzelgemüse und Kartoffelgratin

oder

Kartoffel-Gratin mit Schafskäse,
Bärlauch-Sauce und Krautstiel

Tiramisu

Donnerstag, 18. April

Minestrone
oder

Blattsalat mit Sprossen an French Dressing

Mais-Poularden-Brüstchen* (FR) mit persischem Rosengewürz,
Stangensellerie, Brokkoli und Safran-Risotto

oder

Zucchetti-Piccata mit Pesto-Sauce
und Risotto

Quarkcrème mit Blüten

Mittagessen Mo bis So 12.00 – 13.30 Uhr
À-la-carte-Bestellungen bis 13.15 Uhr

Tagesmenu vegetarisch CHF 23.– / ½ Portion CHF 21.–
Tagesmenu mit Fleisch CHF 28.– / ½ Portion CHF 26.–
Suppe, Salat und Dessert CHF 15.–



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

*konventionell