

Tagesmenu

Montag, 25. Mai

Kräutercrèmesuppe
oder
Blattsalat an Hausdressing

Rindfleisch-Spiessli (CH) mit Bärlauchsauce,
dazu grüne Spargeln, Rüeblü und Bratkartoffeln

oder
Gnocchi mit Bärlauchsauce,
dazu grüne Spargeln und Rüeblü

Stracciatella-Joghurt

Donnerstag, 28. Mai

Roggensuppe (Flocken)
oder
Blattsalat mit Sprossen an Hausdressing

Mais-Poularden-Brüstchen (FR) mit Bärlauchsauce,
dazu Fenchel und Pilavreis

oder
Kartoffelgratin mit Bärlauchsauce,
dazu Fenchel

Apfelmus mit Rahm

Dienstag, 26. Mai

Erbsen-Zitronensuppe
oder
Bunter Salat an Hausdressing

Feines vom Lamm (Bio, CH), dazu Kichererbsen-Tajin
mit Aubergine und Couscous

oder
Kichererbsen-Tajine mit Aubergine,
dazu Couscous und Minze-Dip

Quarkcrème mit Blüten

Freitag, 29. Mai

Hafersuppe
oder
Salat mit Rettich und Sesam, Hausdressing

Lachsjaalousie (Bio, NO) gebacken im Ofen
mit Dillsauce, dazu Spinat und Zitronenschnitz

oder
Jalousie mit Rosmarin-Mandel-Feta-Füllung,
dazu Dillsauce und Spinat

Holunderblüten-Joghurt

Mittwoch, 27. Mai

Rote-Linsen-Suppe
oder
Salat an Orangendressing

Spaghetti mit Tomatensauce,
dazu mediterranes Gemüse mit Fleischbällchen (CH)

oder
Spaghetti mit Tomatensauce,
dazu mediterranes Gemüse und Parmesanflocken

Zitronenkuchen

Sonntag, 31. Mai

Brotsuppe
oder
Blattsalat an Wurzdressing

Trutenbrust-Ragout* (HU) mit Salbeisauce,
dazu gebackene Rüeblü und Risibisi

oder
Kräuter-Omelette, dazu Salbeisauce
mit gebackenen Rüeblü und Risibisi

Rhabarbergrütze mit Vanillesauce

Mittagessen Mo bis Fr und 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

Preise inkl. MwSt., Änderungen vorbehalten.