

Tagesmenu

Montag, 1. Juni

Bouillon mit Reis und Gemüse
oder

Blattsalat an Kräuterdressing

Feines vom Lamm (Bio, CH) mit Rosmarinsauce
und Fenchel, dazu Bratkartoffeln

oder

Chicorée-Gratin mit Fetakäse,
dazu Bulgur und Thymianjus

Zitronen-Quarkcrème

Donnerstag, 4. Juni

Crèmesuppe mit Fenchel
oder

Salat mit Wurzelrohkost an Hausdressing

Kalbsschnitzel paniert* (CH) mit Zitronen-Mayonnaise,
dazu Ratatouille und Schwedische Bärlauch-Kartoffeln

oder

Risotto mit Bärlauchsauce,
dazu Sellerie-Taler

Sanddornjoghurt

Dienstag, 2. Juni

Sauerampfersuppe mit Apfel
oder

Bunter Salat an Apfeldressing

Poulet-Spiess (CH) mit Joghurtdip,
dazu Pak Choi und Sesamreis

oder

Linsen-Dal mit Joghurtdip und Koriander,
dazu Frühlingsrolle, Pak Choi und Sesamreis

Mango-Kokos-Lassi (Vegan)

Freitag, 5. Juni

Haferflockensuppe
oder

Blattsalat mit Randen-Apfel-Rohkost, Hausdressing

Goldbarsch (Island, MSC) mit Lavendel-Pfeffer, Senfsauce, dazu
grüne Spargeln, Tomate und Salzkartoffeln

oder

Ofenkäse mit Spargeln, Tomaten und Kartoffeln
im Backpapier gebacken

Schoggipudding mit Kardamom

Mittwoch, 3. Juni

Minestrone mit Gemüseeinlage und Fideli
oder

Gartensalat an Hausdressing

Rindfleisch-Lasagne (Bio, CH)
mit Tomatensauce und mariniertem Rucola

oder

Gemüselasagne mit Tomatensauce
und mariniertem Rucola

Holunderblütenjoghurt

Sonntag, 7. Juni

Mille Fanti
oder

Bunter Salat, Sonnenblumenkerne an French Dressing

Kalbsbratwurst (CH) mit Zwiebelsauce,
dazu Rösti-Kroketten mit Ofengemüse

oder

Reistaler mit buntem Gemüse
und Liebstockelsauce

Rote Grütze mit Vanillecrème

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.