

Mittagessen 25. - 31.03.2019

Montag

Menu I

Salatbuffet
Gemüsecrèmesuppe
Kalbsbrätkügel im Pastetli
serviert mit Mischgemüse

Menu II

Tagliatelle mit Spargeln
an Morchelrahmsauce
und Reibkäse

Dienstag

Menu I

Salatbuffet
Gärtnerinnensuppe
Pouletschenkeli mit Pflaume gespickt
serviert mit Trockenreis
und Zucchini mit Kräuter

Menu II

Gemüse-Pilz-Lasagne
auf Tomatensauce

Marmorcake

Mittwoch

Menu I

Salatbuffet
Gerstensuppe
Schweinsgeschnetzeltes Zürcher-Art
serviert mit Müscheli
und glasierten Karotten

Menu II

Gemüse-Chilli serviert
im Trockenreis-Ring

Donnerstag

Menu I

Salatbuffet
Zwiebelsuppe
Bärlauch-Bratwurst mit
Rotweinjus begleitet von
Rösti und Kohlrabi

Menu II

Spätzli-Gemüse-Auflauf
mit Käse und Rahm

Fruchtsalat

Freitag

Menu I

Salatbuffet
Karottencrèmesuppe mit Vanille
Steinpilz-Risotto serviert mit
sautierten Zanderstreifen,
Rucola und Cherry-Tomaten

Menu II

Haferküchlein auf einem
Gemüsebeet und Bärlauchsauce

Samstag

Gemischter Salat
Bouillon mit Gemüsestreifen
Rippli mit Senf begleitet von
hausgemachtem Kartoffelsalat

Sonntag

Gemischter Salat
Rupperswiler Weinsuppe
Rindsschmorbraten an Rotweinsauce
serviert mit Nudeln
und Frühlingsgemüse

Weisses Schokoladenmousse mit Mango

★ Wochenhit ★

Gemischter Salat
Tagessuppe
Thai-Curry mit
Poulet und Gemüse
serviert mit Basmatireis

Tagesdessert

★ Spezialmenu ★

Schweinssteak mit
Kräuterkruste auf Spargeln,
Trüffelpolenta und Thymianjus

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitende gerne.

Wenn nichts anders vermerkt, handelt es sich um Schweizerfleisch. Ausnahmen werden deklariert. Fleischprodukte aus dem Ausland können mit Hormonen und Antibiotika erzeugt worden sein.