



	MITTAGESSEN	VEGETARISCH	ABENDESSEN
Montag 21. April	Bouillon mit Einlage Gebratene Pouletbrust an Limonensauce Cappelletti Teigwaren Lauchcrème-Gemüse Gebackene Vanillestange	Blätterteig Pastelli an Pilzrahmfüllung	Käseküchlein garniert mit Saisonsalat
Dienstag 22. April	Kornsuppe Cervelat-Gulasch mit Speck Rosmarin-Kartoffelstock Gedämpfte Tomate mit Kräuterbrösel Bananencreme	“Bami Goreng” Indonesisches Nudelgericht	Spargel-Tortelli an feiner Buttersauce mit Parmesan
Mittwoch 23. April	Bouillon mit Einlage Aprikosenbraten an Brasatosauce Bärlauchrisotto Grüne Bohnen	Bramata-Polenta Pesto Rosso mit Auberginen-Piccata	Spaghetti “Pesto-Genovese” mit Parmesan
Donnerstag 24. April	Steinpilzsuppe Kaninchenragout (HU) an Senfrahmsauce Country-Cuts-Kartoffeln Coupe Romanoff	Tomatenrisotto mit paniertem Käse im Paprikamantel	Apfelkuchen mit Rahm
Freitag 25. April	Rindsuppe mit Riebeli Gebratenes Zanderfilet an Dillrahmsauce Petersilienkartoffeln mit Rahmspinat	Kartoffel-Broccoli-Tätschli mit Cheddarkäse gratiniert und Spiegeleier	Gebratenes Schweinskotelette mit Kräuterbutter und grünem Salat
Samstag 26. April	Hörnigratin mit Schinken und Apfelmus	Toast „Hawaii“ mit Raclettekäse und Ananas	Back-Camembert mit Preiselbeerkonfi Grüner Salat, Rucola, Cherry-Tomaten
Sonntag 27. April	Kalbsgeschnetzeltes an Cognacsauce Pommes Duchesse Broccoli mit Mandeln Russenzopf		Lyoner-Käsesalat garniert mit Weissbrot-Mütschli

Zum Mittagmenü steht täglich ein Salatbuffet zur Verfügung.

Falls nichts anderes deklariert, handelt es sich um Schweizer Fleisch.
Unser Küchenteam gibt Ihnen gerne Informationen über mögliche Allergene.