



	MITTAGESSEN	VEGETARISCH	ABENDESSEN
Montag 4. Mai	Bouillon mit Diablotins Rinds-Hackbällchen an Pfeffersauce Cappelletti-Teigwaren Schwarzwurzeln	Spaghetti an Gorgonzolasauce mit Trockentomaten	Kartoffelgnocchi an Basilikum Sauce
Dienstag 5. Mai	Brotsuppe Nasi Goreng (Reis mit Gemüse und Pouletfleisch süss-sauer) Windbeutel mit Rahmfüllung	Gratinierter Champignons- Blumenkohl-Auflauf mit Kartoffeln	Eierbrötli garniert
Mittwoch 6. Mai	Geburtstagsmenü Rindssuppe mit Riebeli Kalbshacksteak an Kräuterbutter Pommes frites Blumenkohl Mango-Sorbet	Mexikanische Tortillas	Penne Cinque Pi (Tomaten, Rahm, Petersilie, Käse)
Donnerstag 7. Mai	Geburtstagsmenü Bouillon mit Flädli Schweinsbraten an Rotweinsauce Kartoffelstock Erbsli mit Rüebli Schwarzwälderschnitte	Rotes Thai-Curry mit Gemüse, Kokosmilch und Sojawürfel	Geschwellte Kartoffeln mit verschiedenem Käse und Kräuterquark
Freitag 8. Mai	Gemüsecrèmesuppe Forellenfilet im Backteig Sauce Remoulade Petersilienkartoffeln Blattspinat	Weisse Spargeln an Sauce Hollandaise mit Brätler-Kartoffeln	Rhabarberwähe mit Rahm
Samstag 9. Mai	Bouillon mit Eierfäden Hörnli an Sauce Bolognese mit Apfelmus Reibkäse	Back-Camembert Preiselbeerkonfi Grüner Salat, Rucola, Cherry-Tomaten	Birchermüesli mit Ruchbrot
Sonntag 10. Mai	Frühlingszwiebelsuppe Gespickter Rindsbraten Kartoffelgratin Bohnen mit Speck Zitronenkuchen mit Mandeln		Heisse Wienerli mit Kartoffelsalat und Senf

Zum Mittagmenü steht täglich ein Salatbuffet zur Verfügung.

Falls nichts anderes deklariert, handelt es sich um Schweizer Fleisch.

Produktionsland Backwaren: Schweiz

Unser Küchenteam gibt Ihnen gerne Informationen über mögliche Allergene