



## MITTAGESSEN

## VEGETARISCH

## ABENDESSEN

**Montag**  
9. Juni

Bouillon mit Buchstaben  
Geschmorter Rindsbraten  
an Balsamico-Jus  
Nudeln  
Gratinierter Blumenkohl  
Schwarzwälder

Linsen-Gemüse-  
Curry-Eintopf

Käseküchlein  
mit gemischtem Salat

**Dienstag**  
10. Juni

Spargelcrèmesuppe  
Kalbshacksteak "Café de Paris"  
Couscous  
Gedämpfter Fenchel  
Gebrannte Crème

Gemüse-Rösti  
mit Spiegeleier

Lyoner- Salat  
garniert mit Ruchbrot

**Mittwoch**  
11. Juni

**Geburtsstagsmenü**  
Tomatencrèmesuppe  
Schweinsfilet an Pilzrahmsauce  
Pommes Frites  
Romanesco  
Panna Cotta mit Waldbeeren

"bike to work"  
Hausgemachter  
Käsekuchen mit  
Birnenwürfel, Zwiebeln  
Tomatenscheiben

Kaiserschmarrn  
mit marinierten Kirschen

**Donnerstag**  
12. Juni

Frühlingsuppe  
Pouletschenkel aus dem Ofen  
Duchesse-Kartoffeln  
Schwarzwurzeln  
Kaffee Eisbecher

Blätterteig Pastelli  
mit Pilzfüllung

Cappelletti-Teigwaren  
mit Trockentomaten und  
Mozzarellafüllung

**Freitag**  
13. Juni

Grünerbsensuppe  
Gebratenes Goldbrassenfilet (TK)  
an Dillsauce  
Risotto mit Gemüsestreifen

Frühlingsrollen  
an Sweet-Chili-Sauce  
mit Reis

Eierbrötli garniert  
mit Spargeln,  
Gurken und  
Cherry-Tomaten

**Samstag**  
14. Juni

**Geburtsstagsmenü**  
Minestrone  
Hausgemachte Lasagne  
Tiramisu

Gefüllte Peperoni mit  
Couscous und Fetakäse  
überbacken  
Kräuterquark

Wienerli mit Senf  
Kartoffelsalat

**Sonntag**  
15. Juni

Gerstensuppe  
Kalbsbraten an Rotweinsauce  
Kartoffelstock  
Sommergemüse  
Gebackene Nussstange

Älplermagronen  
mit Apfelmus

Zum Mittagsmenü 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.