



MONTAG, 18.03.19 bis 24.03.19

Menü (CHF 21.00)

Vegetarisch (CHF 19.50)

Montag	<p>Champignonscrèmesuppe</p> <p>Kalbsbrustschnitte Griessecken überbacken Marktgemüse</p>	<p>Griessecken überbacken mit Hüttenkäse Kräutersauce Marktgemüse</p>
Dienstag	<p>Geflügelbouillon mit Gemüsestreifen</p> <p>Büli-Hackbraten Rotweinsauce Kartoffelstock Bohnen</p>	<p>Tofu-Gemüsespiessli mit Bärlauchpesto Kartoffelstock Bohnen</p>
Mittwoch	<p>Bärlauchrahmsuppe</p> <p>Rindfleischvogel an Rahmsauce Nudeln Rotkraut mit Äpfeln</p>	<p>Pilzragout mit Kräutern Couscous Rotkraut mit Äpfeln</p>
Donnerstag	<p>Hafersuppe mit Gemüse</p> <p>"Reis Kasimir" vom Kalbfleisch Fruchtgarnitur</p>	<p>Gemüse-Linsencurry mit China-Nudeln Fruchtgarnitur</p>
Freitag	<p>Weissweincrèmesuppe</p> <p>Lachssteak an Dillsauce Bratkartoffeln Broccoli mit Mandeln</p>	<p>Kräuter-Rührei mit Dörrtomaten auf Blätterteigbödeli Broccoli mit Mandeln</p>
Samstag	<p>Karottensuppe mit Honig</p> <p>Hörnli und Gehacktes* mit Röstzwiebeln Apfelmus</p>	<p>Käsewähe mit Bärlauch Garnitur</p>
Sonntag	<p>Grüne Spargelcrèmesuppe</p> <p>Tessinerbraten an Salbeisauce Kartoffelgratin Rosenkohl</p>	<p>Pilz-Gemüseragout mit Weissweinisotto Frühlingszwiebeln</p>

* Bioqualität