



MONTAG, 22.04.19 bis 28.04.19

Menü (CHF 21.00)

Vegetarisch (CHF 19.50)

Montag	<p>Lammragout Tessiner Art Butternudeln Romanesco</p>	<p>Bärlauchcrèmesuppe</p> <p>Minzenparfait an Rhabarbersauce</p>	<p>Spiralen mit Gemüseragout und gebratenen Perlchampignons</p>
Dienstag	<p>Pouletbrüstli Bärlauchbutter Kartoffelschnitze Lattich</p>	<p>Gemüsebouillon mit Eierflocken</p> <p>Zitronencake</p>	<p>Gemüsespiessli an Bärlauchdip Kräuterpolenta mit Dörrtomaten</p>
Mittwoch	<p>Rindszunge Madeirasauce Teigwaren Bohnen</p>	<p>Kressecrèmesuppe</p> <p>Thurgauer Apfelcrème</p>	<p>Selleriepiccata Curryrahmsauce Bratkartoffeln Karotten-Garnitur</p>
Donnerstag	<p>Ofen-Fleischkäse Rotweinsauce Polenta Honig-Karotten</p>	<p>Blumenkohlcrèmesuppe</p> <p>Blätterteig-Cornets mit Schokoladenfüllung</p>	<p>Weisswein-Risotto mit gebratenem Fenchel gemischter Salat</p>
Freitag	<p>Gebratenes Felchenfilet Kerbelbutter Wildreis Gehackter Rahmspinat</p>	<p>Suppe nach Bauern Art</p> <p>Früchtekorb</p>	<p>Spargelravioli an Morchelsauce Käsechips</p>
Samstag	<p>Hacktäschli Rahmsauce Schupfnudeln Rotkraut mit Apfelwürfeli</p>	<p>Weissweinsuppe</p> <p>Kokos-Makrönl</p>	<p>Äpler-Makkaroni Apfelmus</p>
Sonntag	<p>Rindsschulterspitz Rotweinsauce Kartoffelstampf Frühlingsgemüse</p>	<p>Tomatenrahmsuppe mit Gin</p> <p>Erdbeertörtli garniert</p>	<p>Grüne Spargeln an Kräuterquark Neue Kartoffeln</p>

* Bioqualität

Woche 17