

Tagesmenu

Montag, 22. April

Erbsensuppe mit Estragon
oder

Blattsalat an Kräuterdressing

Lammbraten* (CH) mit Gewürzjus, dazu Rüebli und
Pastinaken aus dem Ofen und Bärlauchspätzli

oder

Chicorée-Gratin mit Fetakäse,
dazu Bulgur, Thymianjus und Kresse-Dip

Zitronen-Quarkcrème

Freitag, 26. April

Leichte Frühlingsuppe
oder

Blattsalat mit Randen-Apfel-Rohkost an Hausdressing

Kabeljau* (Nordostatlantik) mit Lavendel-Pfeffer,
Petersiliensauce, Blattgemüse und Mandelreis

oder

Römische Gnocchi (Maisgriess) mit Salbeibutter,
dazu Tomaten-Pesto-Sauce und Blattgemüse

Schoggicrème

Dienstag, 23. April

Rüebli-suppe mit Thymian
oder

Gartensalat an Orangendressing

Poulet americaine* (CH) mit Fenchel und Zucchini,
dazu Zitronenrisotto

oder

Bärlauch-Risotto mit leichter Gemüse-Sauce,
dazu Sellerie-Taler

Apfelmus mit Rahm

Samstag, 27. April

Wurzelsuppe mit Kräutern
oder

Salat mit Sesam an Hausdressing

Pouletbrust* (CH) mit Ysopsauce,
dazu Frühlingsgemüse und Spaghetti

oder

Verlorenes Ei mit Kartoffelstock und Spinat,
dazu Thymiansauce

Orangenschäum

Mittwoch, 24. April

Kräutersuppe
oder

Bunter Salat an Apfeldressing

Kalbshals mit getrockneten Pflaumen gefüllt (CH),
Rosmarinsauce, dazu Ofengemüse und Hirsestock

oder

Linsen mit Koriandersauce,
dazu Pastinaken, Peperoni und Hirsestock

Holunderblütencrème

Sonntag, 28. April

Crèmesuppe mit Fenchel
oder

Bunter Salat mit Sonnenblumenkernen, French Dressing

Kalbsgeschnetztes (CH) mit Gartenkräutern
und Gemüse, dazu Rösti*

oder

Reistaler mit buntem Gemüse
und Liebstöckelsauce

Fruchtschnitte

Donnerstag, 25. April

Hirsesuppe mit Zitrone
oder

Salat mit Wurzelrohkost

Rindfleischspießli* (CH) mit Schnittlauchsauce,
dazu Wurzelgemüse und Bärlauch-Kartoffeln

oder

Kartoffelcurry mit Tofu, dazu Blumenkohl,
Lauch und Kokos-Banane

Sanddornjoghurt

Mittagessen Mo bis So 12.00 – 13.30 Uhr
À-la-carte-Bestellungen bis 13.15 Uhr

Tagesmenu vegetarisch CHF 23.– / ½ Portion CHF 21.–
Tagesmenu mit Fleisch CHF 28.– / ½ Portion CHF 26.–
Suppe, Salat und Dessert CHF 15.–



Seit 2016 sind wir eine Bio-Knospe-Komponentenküche mit Bio-Knospe-Salaten, -Gemüse und -Obst sowie -Getreide und -Teigwaren.

*konventionell