

Tagesmenu

Montag, 6. Mai

Erbsensuppe mit Verbene
oder

Bunter Blattsalat an Hausdressing

Kalbsinvoltni* (CH) mit buntem Gemüse,
Bärlauch-Sauce und Teigwaren

oder

Hirsemonde mit Ricotta,
dazu Randen-Sauce und Spinat

Rüebli-Kuchen

Freitag, 10. Mai

Spargelsuppe
oder

Bunter Salat an Orangendressing

Schellfisch* (Nordostatlantik) mit Zitronensauce,
dazu Fenchel, Rüebli und Dinkel-Bulgur

oder

Spinatschnitte mit leichter Sesamsauce,
dazu Fenchel, Rüebli und Dinkel-Bulgur

Vanillecrème

Dienstag, 7. Mai

Gemüse-Crèmesuppe
oder

Blattsalat an Holunderblütendressing

Poulet-Spiessli* (CH) mit Gartengemüse,
Thymiansauce und Sesamreis

oder

Tortellini mit Pesto-Sauce
und Brokkoli

Zitronenjoghurt

Samstag, 11. Mai

Brotsuppe
oder

Blattsalat mit Sonnenblumenkernen an Hausdressing

Geschmorte Kalbsbrustschnitte* mit schwarzem
Knoblauch, dazu Kohlrabi und Ofenkartoffeln

oder

Maistaler mit Gewürzsauce,
dazu marinierter Blumenkohl und Sellerie

Fruchtquark

Mittwoch, 8. Mai

Lauchsuppe
oder

Blattsalat an Wildbeerendressing

Rindfleisch-Plätzli* mit Pastinaken,
grüne Bohnen und Spätzli

oder

Sellerie-Lukullus mit grüne Bohnen,
Quinoa und würziger Heidelbeersauce

Fruchtsalat mit Rahm

Sonntag, 12. Mai

Leichte Currysuppe
oder

Blattsalat an Sanddorndressing

Heu-Kalbsbraten* (CH) mit Kohlrabi,
Rüebli und Kartoffelgratin

oder

Kartoffelgratin mit Bärlauch-Sauce,
dazu Kohlrabi und Rüebli

Schoggimousse*

Donnerstag, 9. Mai

Selleriesuppe
oder

Salat an Hausdressing

Lammragout* (CH) mit Zucchetti und Kräutern,
dazu Sesamreis

oder

Quarkküchlein mit Kräuter dip, dazu Krautstiel
mit «Salsa Rossa» und Teigwaren

Süssmostcrème

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