



		Menü 1	Menü 2	Dessert	Abendessen
<b>Montag</b> 24.03.2025	Minestrone	Kalbs Pojarski Bratkartoffeln Zweierlei Rüebli	Spiegelei Bratkartoffeln Zweierlei Rüebli	Vanillestangen	Käseteller mit Dörrfrüchten 6 Kornbrot
<b>Dienstag</b> 25.03.2025	Lauchcreme	Schweins-Steak mit Bärlauchbutter Nudeln Ratatouille	«Bami Goreng» Nudelgericht mit Sojasauce, Ei und Gemüse	Fruchtsalat	Barbara`s Schinkenzipf Salatgarnitur
<b>Mittwoch</b> 26.03.2025	Bouillon mit Fideli	Pouletrolle mit Spinatfüllung Wildreis Kohlraben à la creme	Gnocchi-Gratin mit Tomaten und Mozzarella	Glacencake	Fotzelschnitte Kompott
<b>Donnerstag</b> 27.03.2025	Linsensuppe	Ungarisches Gulasch Serviettenknödel Glasierter Rosenkohl	Serviettenknödel mit Pilzragout Glasierter Rosenkohl	Streuselkuchen mit Rhabarber	Hörnli-Auflauf Apfelmus
<b>Freitag</b> 28.03.2025	Spargel- cremesuppe	Zanderknusperli mit Tartarsauce Salzkartoffeln Gratinierter Fenchel	Vegi Nuggets mit Tartarsauce Salzkartoffeln Gratinierter Fenchel	Diplomatcreme	Berner Rösti Blattsalat
<b>Samstag</b> 29.03.2025	Brotssuppe	Waadtländer Saucisson Kartoffelgratin mit Lauch	Walliser Käse-Toast Birnenschnitze	Frische Früchte nach Wahl	Pfannkuchen mit Bolognese-Füllung
<b>Sonntag</b> 30.03.2025	Tomatensuppe mit Gin	Schweinsfilet mit Cognacsauce Kroketten Broccoli und Blumenkohl	Ravioli mit Bärlauch und Frischkäsesauce Gemüwestreifen	Schokoladen- mousse	Zwetschgenkuchen mit Rahm

**Wochen-Hit: Kutteln mit Tomatensauce und Salzkartoffeln** Der Wochenhit muss bis 10:00 Uhr vorbestellt werden.

Wir verwenden Schweizer Fleisch und Fisch, Ausnahmen werden deklariert. Unser Brot und Gebäck ist aus Schweizer Produktion.  
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an das Gastronomiepersonal.