



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