

# Menüplan



= Bewohnerwunsch

VOM 21. BIS 27. APRIL 2025  
TAGESMENÜ À CHF 23.00

inklusive täglich hausgemachter Tagesuppe und Salat. Das Tagesdessert ist für externe Gäste zum Preis von CHF 5.00 erhältlich.

21.04.2025	22.04.2025	23.04.2025	24.04.2025	25.04.2025	26.04.2025	27.04.2025
MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Weissweinsuppe	«Rüeblisuppe»	Bärlauchcremesuppe	Sellerie-Apfelsuppe	Brottsuppe	Proseccosuppe	Spargelcremesuppe
<b>FLEISCH</b> Schweinskotelette gefüllt mit Jus Bratkartoffeln Spargeln-Kohlraben	<b>FLEISCH</b> Poulet-Piccata mit Tomatensauce Safranrisotto Blumenkohl	<b>FLEISCH</b> Rindsragout mit Zwiebeln-Nuss-Crumble Kartoffelstock Zucchetti	<b>FLEISCH</b> Kalbsadrio mit Zwiebelsauce Teigwaren Brokkoli	<b>FLEISCH</b> Poulettragout mit Bärlauchsauce «Risi-Bisi» (Reis-Erbсен)	<b>FLEISCH</b> «Buure Hamme» mit Kartoffelsalat und Senf	<b>FLEISCH</b> Rindsbraten mit Rotweinsauce Bramata-Polenta Marktgemüse
Eierlikör-Tiramisu im Glas	Marmorcake	Apfelcreme	Cheesecake	Coupe Dorfmat	Schwarzwälderschnitte	Creme Catalan
<b>VEGETARISCH</b> Spargelrisotto mit Bärlauch und schwarzen Nüssen	<b>VEGETARISCH</b> Blumenkohl-Soja-Curry Safranrisotto	<b>VEGETARISCH</b> Couscous-Gemüseparty mit Cherrytomatenchutney Gemüse garnitur	<b>VEGETARISCH</b> Panierte Aubergine mit Kräutersauce Teigwaren Brokkoli	<b>VEGETARISCH</b> Gemüse-Tofu-Spiessli mit Gemüsesauce «Risi-Bisi»	<b>VEGETARISCH</b> Gemüsestrudel mit Emmentaler Käse, Kräuterdipp und Salaten garniert	<b>VEGETARISCH</b> Pochiertes Ei mit Senfsauce Salzkartoffeln Grüne Spargeln
				<b>FISCH</b> Saiblingsfilet mit Zitronensauce «Risi-Bisi»		<b>FISCH</b> Forellenfilet mit Dillsauce Salzkartoffeln Marktgemüse
<b>WOCHENHIT CHF 25.00</b>						
Lammierstück mit Thymiansauce, Kartoffelstock, Tagesgemüse, dazu ein kleiner Salat und eine hausgemachte Suppe						