

Menüplan 14. bis 20. April 2025



MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	KARFREITAG	SAMSTAG	OSTERSONNTAG
14.04.	15.04.	16.04.	17.04.	18.04.	19.04.	20.02
Kohlrabisuppe	Bouillon mit Teigwaren	Petersilienwurzel- suppe	Gemüsesuppe	Sauerampfersuppe	Zucchettisuppe	Bouillon Royale (mit Eierstich)
*	*	*	*	*	*	*
				Geflügelterrine 🔪		Rauchlachsrose
Pouletragout	Fleischvogel	Schweinsschnitzel	Cannelloni	auf Selleriesalat	Paniertes	auf grünem Spargel
an Kerbelsauce	an Rotweinsauce	an Rahmsauce	mit Rindfleisch	mit Cumberlandsauce	Trutenschnitzel **	*
mit Farfalle	mit Kartoffelstock	mit Schupfnudeln	gefüllt	*	mit Pommes frites	Lammgigot
und Broccoli	und Grilltomate	und Ratatouille		Saiblingsfilet*	und Erbsen	vom Schweizer Berglamm
				an Sauce Bernaise		an Rosmarinjus
oder	oder	oder	oder	mit Blumenkohl	oder	mit Risotto und Bohnen
		B"	D: 11 C : 1	und Brätler-Kartoffeln	5	oder
Champignonragout an Kerbelsauce	Indianerbohnen-	Bärlauchrisotto mit Kirschtomaten	Ricotta-Spinat- Cannelloni	oder	Paniertes Sellerieschnitzel	Randenküchlein
mit Farfalle	brätling an Rotweinsauce	und Mozzarellaperlen	Cannelloni	Pochiertes Ei	mit Pommes frites	an Rosmarinjus
und Broccoli	mit Kartoffelstock	und Mozzareliaperien		an Sauce Bernaise	und Erbsen	mit Risotto und Bohnen
und Broccoii	und Grilltomate			mit Blumenkohl	und Erbsen	THE KISSEES SHE BOTHETT
	und Grilltomate			mit Brätler-Kartoffeln		
*	*	*	*	Time Bracion Rancontoni	*	*
Kirschkompott	Tiramisu (Creme Brûlée	Ananassalat	•	Passionsfrucht-	Osternestli
Kii Serii Kerri pees	Thannes (mit Minze	Vanille-	mousse	
				Himbeerschnitte		
Abend	Abend	Abend	Abend		Abend	Abend
				Abend		
Süsses Vogelheu	Gelberbsensuppe	Fotzelschnitte	Schinkengipfeli		Wurstsalat garniert	Hörnli mit Ghacktem
mit Zimtzucker	mit Wienerli	mit Zimtzucker	mit Gurkensalat	Apfelküchlein		Röstzwiebeln
und Apfelmus		Aprikosenkompott		mit Vanillesauce		und Reibkäse

Mittagshit: Tortellini mit Käsefüllung an Bärlauchsauce

Abendhit: Toast Hawaii

Vorspeise: auf Wunsch gerne Salat als Alternative

Sofern nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch und Backwaren (*IS/**HU). Betreffend Allergenen und Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal, welches Ihnen gerne Auskunft gibt.

Tagesmenü1-Gang CHF 20.00Tagesmenü2-Gang CHF 24.00Tagesmenü3-Gang CHF 27.00

Freitagsmenü 4-Gang CHF 62.00 Vegi CHF 52.00 **Sonntagsmenü** 4-Gang CHF 62.00 Vegi CHF 52.00

Alle Preise in CHF, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer