

Montag 24.06. bis Sonntag 30.06.2024

Mittagsmenü inklusive Vorspeise & Dessert 24.00 CHF

Woche
26

Datum	Vollkostmenü	Mediterranes Menü	Vegetarisches Menü
Montag 24.06.2024	Schweinsgeschnetzeltes "Calvados" mit Bohnenbündel und Butternudeln	Gemüsesuppe "Grossmutter Art" oder Saisonaler Blattsalat Lammgigot an Safransauce mit Schmorgemüse und Polenta Pannacotta	Penne "Pesto Genovese"
Dienstag 25.06.2024	Grillierter Cervelat mit Sommergemüse und Bratkartoffeln	Maiscremesuppe oder Rettichsalat Spaghetti an Tomatensauce mit Rindfleischbällchen Himbeercreme	Gemüsequiche mit Kräuterquark
Mittwoch 26.06.2024	Gebackene Poulardenbrust "Knoblauch & Rosmarin" mit Peperonata und Stampfkartoffeln	Rindsbouillon mit Flädli oder Saisonaler Blattsalat Schweinslebergeschnetzeltes "alla Veneziana" mit Tagliatelle und konfierte Tomaten Tiramisù	Kartoffel-Gemüsepuffer mit Spiegelei
Donnerstag 27.06.2024	Ghackets mit Hörnli und Apfelmus	Peperonicremesuppe oder Mediterraner Tomatensalat Gebratenes Lachsfilet an Zitronensauce mit Thymianzucchetti und Knoblauchkartoffeln Fruchtsalat	Vegi Ghackets mit Hörnli und Apfelmus
Freitag 28.06.2024	Pochiertes Kabeljaufilet mit Sauce Hollandaise dazu Blattspinat und Salzkartoffeln	Zucchetticremesuppe oder Saisonaler Blattsalat Gnocchi "Gorgonzola" Halbgefrorenes "Grand Marnier"	Käsewähe
Samstag 29.06.2024	Gefüllte Aubergine mit Rindshackfleisch dazu Risibisi	Spinatcremesuppe oder Gemüsesalat Gebratenes Lammnierstück mit Kräuterkruste dazu Pommes Duchesses und Erbsenpüree Erdbeer Profiteroles	Käsetortelloni an Weissweinsauce
Sonntag 30.06.2024	Niedergar-Schweinsbraten an Kräuterjus mit Wurzelgemüse und Pommes Anna	Erbsensuppe oder Saisonaler Blattsalat Poulet Saltimbocca an Bratenjus mit Weissweinrisotto und sautiertem Gemüse Apple-Pie	Spargelrisotto