






Montag, 15. April	Dienstag, 16. April	Mittwoch, 17. April	Donnerstag, 18. April	Freitag, 19. April	Samstag, 20. April	Sonntag, 21. April
Kräutercrèmesuppe Saisonsalat mit Bärlauch *** Rindsgeschnetzeltes an Estragon-Senfauce Trockenreis Rüebl *** Panna Cotta mit Früchte Coulis	Geröstete Griessuppe Gurken-Maissalat ***  Ofenfleischkäse an Jus Bratgumeli Rahmspinat *** Saisonfrucht mit Schoggi	Bouillon mit Sherry Asiasalat *** Schweinsschnitzel an Champignonsauce Nudeln grüne Spargeln *** Berliner Vanillehupf	Gemüsecrèmesuppe Gem. Saisonsalat *** Kalbshackbraten Rotweinsauce Kartoffelstock Bohnen *** Cassata Siciliana mit Schoggi	Kartoffelsuppe Bunter Blattsalat *** Rotbarschfilet (NL) Prosecco Espuma Gebratener Reis mit Eier, Gemüse, Cipolotti *** Rhabarbercrème mit Erdbeeren	Bouillon mit Flädli Grüner Salat *** Poulet-Saftbraten an Rosmarinsauce Pommes Frites Grilltomate *** Vanilleglace mit Eiercognac	Bärlauchsüppchen Seerosensalat ***  Kalbshaxe Cremolata Maispolenta Broccolirose *** Schwarzwälder- Schnitte
Vegi						
Kräutercrèmesuppe *** Gemüsewähe mit Eisbergschnitz an Balsamico-Sauce *** Panna Cotta mit Früchte Coulis	Geröstete Griessuppe Gurken-Maissalat *** Rahmspinat Spiegelei Bratgumeli Herztomate *** Saisonfrucht mit Schoggi	Bouillon mit Sherry *** Gebackene Camembert- Medaillon Preiselbeeren Wellness Salat *** Berliner Vanillehupf	Gemüsecrèmesuppe Gem. Saisonsalat *** Ravioli mit Käsefüllung Mediterrane Artischocken, Tomaten und Oliven *** Cassata Siciliana mit Schoggi	Kartoffelsuppe Bunter Blattsalat *** Eblysotto mit Gemüse Mascarpone Tomatenespuma *** Rhabarbercrème mit Erdbeeren	Bouillon mit Flädli Grüner Salat *** Quorn-Gemüse- Ragout mit Gemüse an Crèmesauce Teigwaren *** Vanilleglace mit Eiercognac	Bärlauchsüppchen Seerosensalat *** Auberginen- Piccata Kräuterrahmsauce Gemüsereis *** Schwarzwälder- Schnitte
Hit 						
Kalbszüngli an Kapernsauce Kartoffeln Saisongemüse	Kalbszüngli an Kapernsauce Kartoffeln Saisongemüse	Kalbszüngli an Kapernsauce Kartoffeln Saisongemüse	Kalbszüngli an Kapernsauce Kartoffeln Saisongemüse	Kalbszüngli an Kapernsauce Kartoffeln Saisongemüse	Kalbszüngli an Kapernsauce Kartoffeln Saisongemüse	Kalbszüngli an Kapernsauce Kartoffeln Saisongemüse
Abendessen						
Suppe *** Teigwarengratin mit Fleischstückli Salatgarten	Suppe *** Spaghetti mit Tomatensauce Reibkäse	Suppe ***  Rauchlachs Meerrettichschaum Toast und Butter	Suppe ***  Apfel im Schlafrock Vanillesauce	Suppe *** Lyonersalat mit Gürkli-Tomaten- Vinaigrette Schraubenbrot	Suppe *** Thon und Ei Canapé garniert	Suppe *** Café Complet mit Fleisch und Käse Mixed Pickles

Für Informationen zu Allergenen, hilft Ihnen der Service gerne.

Tel. Reservation im Restaurant Seerose von 08:30-17:00 Uhr / 041 444 07 27

Sonne