





MENUPLAN

14.4.2025 – 20.4.2025

	VORSPEISE	HAUPTGANG		DESSERT
		FLEISCH/FISCH	VEGI	
MONTAG	Maisgriessuppe mit Oliven und Trockentomaten	Konfierter Schweinebauch mit Knoblauchjus Kartoffelragout mit Sbrinz Dörrbohnen	Früchte-Curry mit Kokos im Pilawreisring Frittierte Bananen	Savarin mit Orangensalat
DIENSTAG	Randensalat mit Apfel auf grünem Lollo	Rindsgeschnetzeltes Cognacsauce und Maggikraut Bunter Wildreis Romanesco mit Nussbutter	Pastapfanne mit Cherrytomaten und Kräutersauce	Joghurtcreme mit Cassis
MITTWOCH	Rindsbouillon mit Backerbsen und Schnittlauch	Gebratener Fleischkäse mit Senfsauce Bröselkartoffeln Hackspinat an Cremesauce	Vegi-Toast Hawaii mit kleinem Saisonsalat	Aargauer Rüeblimuffin
DONNERSTAG	Bohnensalat mit Kräutervinaigrette	Sautierte Pouletbrust mit Steinpilzsauce Teigwaren mit Kerbel Ratatouille	Quorn geschnetzeltes mit Gemüse und Sauerrahm Kartoffelgratin	Griessköppli mit Beersauce
KARFREITAG	<p>Champignon-Cremesuppe Thymian Blätterteig</p> <p>Sautierte Guibert Lachsforelle Safranbutter Mascarpone-Risotto Rahmwirsing</p> <p>Vegi : Safranrisotto Waldpilze Grüner Spargel</p> <p>Meringues-Parfait Weisse Schokolade Erdbeeren</p>  			
SAMSTAG	Bunter Frühlingssalat mit Ei und Sprossen	Gesottene Rindszunge mit Kapernsauce Kartoffelstock mit Bärlauch Karottengemüse	Omelette mit Schnittlauch und Parmesan auf Tomatenspiegel	Gebrannte Creme
OSTER-SONNTAG	<p>Mauler Cremesuppe Crevette Kerbelcroûtons</p> <p>Rinds Entrecôte am Stück Béarnaise Sauce Kartoffelgratin Marktgemüse</p> <p>Vegi: Safranrisotto Waldpilze Grüner Spargel</p> <p>Osterkuchen Vanille-Espuma</p>  			

PREISE INKL. 3 DL. MINERALWASSER & KAFFEE

MONTAG BIS SAMSTAG (VEGI CHF 1.00 GÜNSTIGER)

Tagesteller CHF 19.50

2 Gang CHF 23.00

3 Gang CHF 26.50

KARFREITAG

CHF 32.50

CHF 36.00

CHF 39.50

OSTERSONNTAG

CHF 42.50

CHF 46.00

CHF 49.50