

MENUPLAN

22.4.2024 – 28.4.2024

	VORSPEISE	HAUPTGANG		DESSERT
		FLEISCH/FISCH	VEGI	
MONTAG	Farmersalat mit Mais und Indianerbohnen	Paniertes Schweineschnitzel Pommes Frites Überbackene Kräutertomate	Vegetarische Äplermagronen mit Quorn und Apfelmus	Zitronen-Quarkcreme
DIENSTAG	Lauch-Cremesuppe mit Einlage	Mediterranes Kaninchenragout mit Oliven und Trockentomaten Parmesanpolenta Mandelbrokkoli	Tofustreifen im Pankomantel mit Chili-Dip Gebratene Nudeln	Dessertvariation Wydenpark
MITTWOCH	Blattsalat mit gerösteten Kernen und Radiesli	Hausgemachter Rindshackbraten Calvadosauce Kartoffelstock Buntes Frühlingsgemüse	Gratinierte Pfannkuchen mit Gemüsefüllung	Schaumgefrorenes mit Rhabarber
DONNERSTAG	Chasselas-Cremesuppe mit Croutons und Kerbel	Lammcurry (Irland) mit Kokos und Kaffernlimette Basmatireis Früchtespiessli	Kartoffelgaletten auf Frühlingsgemüse mit Bärlauch und Sauerrahm	Erdbeerentarte mit Minze
FREITAG	Zucchettisalat mit Kräuterdressing	Sautiertes Lachsforellenfilet (IT) Tomatenbuttersauce Feine Butternudeln Blattspinat	Spaghetti all'arrabbiata mit Reibkäse	Süessmost-Creme
SAMSTAG	<p>New Orleans-Salat-Bowl</p> <p>.....</p> <p>Louisiana Onsen-Ei</p> <p>.....</p> <p>Jambalaya wahlweise mit Crevette, Poulet und/oder Wurst</p> <p>.....</p> <p>Tennessee Bananen-Variation</p> <p>CHF 49.00</p>			
SONNTAG	Geräuchertes Forellenmousse auf Sprossensalat	Geschmorter Rindsbraten mit Madeirajus Kartoffelgratin Marktgemüse	Sellerie-Piccata mit Tomatensauce Safranrisotto Rahmwirsing	Zartbitter Schoggimousse