

# Tagesmenu

## Montag, 16. März

Gemüsecrèmesuppe  
**oder**  
Blattsalat mit Wurzelrohkost an Hausdressing

Maispoulade (FR) im Cornflakes-Mantel,  
dazu Randen-Risotto mit Brokkoli

**oder**  
Randen-Risotto mit Meerrettichcrème  
und Brokkoli

Orangen-Cocoscreme

## Donnerstag, 19. März

Erbsensuppe mit Minze  
**oder**  
Salat mit Sprossen an Hausdressing

Pouletbrust (CH) in Honig-Tandoori-Marinade,  
dazu Couscous und Wintergemüse

**oder**  
Schwarze-Bohnen-Eintopf  
mit Wintergemüse und Couscous

Beeren mit Joghurt

## Dienstag, 17. März

Kürbissuppe mit Zitrone  
**oder**  
Bunter Blattsalat an Cassisdressing

Rindsragout (CH) mit Rosmarin,  
dazu Bohnengemüse und Teigwaren

**oder**  
Brüsseler mit Bratkäse,  
dazu Kräutersauce und Hirsestock

Tonkabohnen-Crème

## Freitag, 20. März

Pastinaken-Crèmesuppe  
**oder**  
Bunter Salat an Orangendressing

Lachs (Bio, Nordostatlantik), dazu Blattgemüse,  
Dillsauce und Kartoffeln

**oder**  
Kartoffelgratin mit Feta und Blattgemüse,  
dazu Dillsauce und Röstzwiebeln

Zitronen-Quarkschaum

## Mittwoch, 18. März

Haferflockencrèmesuppe mit Kräutern  
**oder**  
Blattsalat mit Sesam und Rüepli, Hausdressing

Trutenbrustgeschnetztes\* (FR),  
dazu Polenta und Wirz

**oder**  
Polenta mit Wirz  
an cremiger Gorgonzola-Sauce

Mandel-Zimtpudding

## Sonntag, 22. März

Gerstensuppe mit Kräutern  
**oder**  
Blattsalat an Hausdressing

Geschmorter Rinderbraten (CH),  
dazu Lauch und Spätzli

**oder**  
Käse-Spätzli  
mit Lauch und Rahmsauce

Tiramisu

**Mittagessen Mo bis Fr und So 12.00 – 13.30 Uhr**  
**À-la-carte-Bestellungen bis 13.15 Uhr**

Tagesmenu vegetarisch CHF 23.– / ½ Portion CHF 21.–  
Tagesmenu mit Fleisch CHF 28.– / ½ Portion CHF 26.–  
Suppe, Salat und Dessert CHF 15.–



Seit 2016 sind wir eine Bio-Knospe-Komponentenküche mit Bio-Knospe-Salaten, -Gemüse und -Obst sowie -Getreide und -Teigwaren.

\*konventionell

Preise inkl. MwSt., Änderungen vorbehalten.