

Tagesmenu

Montag, 24. März

Gemüsecrèmesuppe
oder

Salat an Hausdressing

Puten-Piccata* (CH) mit Spinat,
Peperoni und Teigwaren

oder

Linsenkugeln mit orientalischer Sauce,
dazu Palmkohl und Buchweizen

Früchtemus

Donnerstag, 27. März

Hirsegriess-Suppe mit Oregano
oder

Blattsalat mit Rettich und Kokos an Leinöldressing

Feines vom Lamm (CH) mit Peperonisauce,
dazu Gartengemüse, Couscous und Minze-Dip

oder

Überbackener Schafskäse mit Blumenkohl und
Teigwaren, dazu Tomatenjus und Wildkräuter*-Pesto

Melissenjoghurt

Dienstag, 25. März

Frühlingskräutersuppe
oder

Blattsalat an Granatapfel-Dressing

Rindsgeschnetzeltes (CH) mit roten Zwiebeln, Bärlauch
und Rosmarin, dazu Fenchel und Hirse

oder

Verlorenes Ei mit Estragonsauce,
dazu Krautstiel und cremige Hirse

Sanddornquark

Freitag, 28. März

Brotsuppe mit Kräutern
oder

Blattsalat an Apfeldressing

Rotbarsch* (Wildfang) mit Orangenesten und Koriander,
dazu Dillsauce, Blattgemüse und Thermogerste

oder

Kohlrabi-Taler mit Gewürzsauce und Kürbiskernen,
dazu Thermogerste und Blattgemüse

Hausgemachter Kuchen

Mittwoch, 26. März

Apfel-Curry-Suppe
oder

Blattsalat mit Sonnenblumenkernen an Hausdressing

Siedfleisch (CH) mit Meerrettichsauce,
dazu Pastinaken, Rübli und Kartoffelstock

oder

Quinoa-Schnitte mit Bärlauchsauce,
dazu Rübli und Pastinaken

Berliner

Sonntag, 30. März

Klare Randensuppe
oder

Bunter Salat an Orangendressing

Kalbsragout (CH) mit Rosmarin,
dazu Wirz und Rösti*

oder

Fenchelgemüse mit Dinkelgrütze,
dazu Frischkäsecrème und Thymiansauce

Orangenschnitte

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.