

Tagesmenu

Montag, 31. März

Spargelsuppe
oder
Blattsalat an Kräuterdressing

Lamnbraten* (CH) mit Gewürzjus, dazu Rüebli und
Pastinaken aus dem Ofen und Bärlauchspätzli

oder
Chicorée-Gratin mit Fetakäse,
dazu Bulgur, Thymianjus und Kresse-Dip

Zitronen-Quarkcrème

Donnerstag, 3. April

Crèmesuppe mit Fenchel
oder
Salat mit Wurzelrohkost

Rindfleischspießli*(CH) mit Schnittlauchsauce,
dazu Wurzelgemüse und Bärlauch-Kartoffeln

oder
Gemüselasagne mit Tomatensauce
und Blattgemüse

Sanddornjoghurt

Dienstag, 1. April

Minestrone
oder
Gartensalat an Orangendressing

Poulet americaine* (CH), dazu Fenchel,
Zucchini und Zitronenrisotto

oder
Bärlauch-Risotto mit leichter Gemüsesauce,
dazu Sellerie-Taler

Apfelmus mit Rahm

Freitag, 4. April

Leichte Frühlingsuppe
oder
Blattsalat mit Randen-Apfel-Rohkost an Hausdressing

Kabeljau* (Nordostatlantik) mit Lavendel-Pfeffer und
Petersiliensauce, dazu Blattgemüse und Mandelreis

oder
Gemüse-Tajine mit Couscous und
Kichererbsen, dazu Sesam-Dip

Schoggicrème

Mittwoch, 2. April

Kräutersuppe
oder
Bunter Salat an Apfeldressing

Kalbshals mit getrockneten Pflaumen gefüllt (CH)
an Rosmarinsauce, dazu Ofengemüse und Hirsestock

oder
Linsen mit Koriandersauce,
dazu Pastinaken, Peperoni und Hirsestock

Holunderblütencrème

Sonntag, 6. April

Crèmesuppe mit Fenchel
oder
Bunter Salat, Sonnenblumenkernen an French Dressing

Kalbsgeschnetztes (CH) mit Gartenkräutern
und Gemüse, dazu Rösti*

oder
Reistaler mit buntem Gemüse
und Liebstöckelsauce

Fruchtschnitte

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.