

Tagesmenu

Montag, 30. März

Spargelsuppe
oder
Blattsalat an Kräuterdressing

Kalbsbratwurst (BIO, CH) mit Zwiebelsauce,
dazu Rösti und Ofengemüse

oder
Chicorée-Gratin mit Fetakäse,
dazu Bulgur und Thymianjus

Zitronen-Quarkcrème

Donnerstag, 2. April

Cremesuppe mit Fenchel
oder
Salat mit Wurzelrohkost an Hausdressing

Kalbsschnitzel paniert* (CH) mit Zitronen-Mayonnaise,
dazu Ratatouille und schwedische Bärlauch-Kartoffeln

oder
Gemüselasagne mit Tomatensauce
und Blattgemüse

Sanddornjoghurt

Dienstag, 31. März

Minestrone
oder
Gartensalat an Hausdressing

Pouletspiess (CH) mit Fenchel und Risotta,
dazu Bärlauchsauce

oder
Risotto mit leichter Bärlauchsauce,
dazu Sellerie-Taler

Apfelmus mit Rahm

Freitag, 3. April

Leichte Brokkolisuppe
oder
Blattsalat mit Randen-Apfel-Rohkost, Hausdressing

Pollack* MSC (Nordostatlantik) mit Lavendel-Pfeffer und Zitrone,
dazu Gemüse-Tajine und Couscous

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

Schoggicrème mit Kardamon

Mittwoch, 1. April

Löwenzahnsuppe mit Apfel
oder
Bunter Salat an Apfeldressing

Rindfleischvögel (BIO, CH) mit Rosmarinsauce,
dazu Pastinaken, Peperoni und Hirsestock

oder
Linsen-Dal mit Koriandersauce,
dazu Pastinaken, Peperoni und Hirsestock

Holunderblütencrème

Sonntag, 5. April

Mille Fanti
oder
Bunter Salat, Sonnenblumenkerne, French Dressing

Feines vom Lamm (BIO, CH) mit Rosmarinsauce,
dazu Gemüse und Bratkartoffeln*

oder
Reistaler mit buntem Gemüse
und Liebstöckelsauce

Osterküchlein

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.