

Tagesmenu

Montag, 6. April

Rüebli-Ingwersuppe
oder
Salat an Hausdressing

Kalbsbraten (Bio) mit Silberzwiebeln und Thymianjus,
dazu Quarkspätzli, Bohnen und glasierte Rüebli
oder

Quarkspätzli mit Rahm-Käsesauce und roten Linsen,
dazu Bohnen, glasierte Rüebli und Röstzwiebeln

Portweinbirne mit Marzipan

Donnerstag, 9. April

Hirse-Thymiansuppe
oder
Blattsalat mit Rettich, Leinöldressing

Feines vom Lamm (Bio, CH) mit Peperoni-Sauce,
dazu Gartengemüse und Teigwaren
oder

Lauch-Feta-Gratin mit Blumenkohl,
dazu Teigwaren und Peperoni-Sauce

Melissen-Joghurt

Dienstag, 7. April

Kräutercrèmesuppe
oder
Blattsalat an Granatapfeldressing

Poulet-Schnitzel* (CH) mit Zitronen-Dip,
dazu mariniertes Gemüse und Ofenkartoffeln
oder

Krautstieltasche mit Randen,
dazu cremige Hirse und Bärlauch Sauce

Mocca-Crème

Freitag, 10. April

Stangenselleriesuppe
oder
Blattsalat an Holunderblütendressing

Bio-Lachs (IE) mit Orangenzesten und Dillsauce,
dazu grüne Bohnen und Rollgerste
oder

Gemüse-Omelette mit grünen Bohnen
und Rollgerste, dazu Oreganosauce

Hausgemachter Rhabarberkuchen

Mittwoch, 8. April

Brennnesselsuppe
oder
Blattsalat mit Sonnenblumenkernen, Hausdressing

Rindsragout (Bio, CH) mit Kartoffelstock,
dazu grüner Spargel
oder

Quinoa-Taler mit Hüttenkäse,
grüner Spargel und Tomatenjus

Brownie

Sonntag, 12. April

Spargelsuppe
oder
Bunter Blattsalat an Orangendressing

Perlhuhn aus dem Ofen* (FR), dazu Rösti, Fenchel
und Mangold mit einer leichten Rosmarinsauce
oder

Rösti mit Spiegelei,
dazu Fenchel, Mangold und Thymianquark

Panna Cotta mit Beerenmus

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.