

# Tagesmenu

## Montag, 13. April

Erbsensuppe mit Liebstöckel  
**oder**

Bunter Blattsalat an Hausdressing

Kalbsinvoltni\* (CH) mit buntem Gemüse,  
Bärlauchsauce und Teigwaren

**oder**

Getreide-Burger (Grünkern) mit Linsen,  
dazu Randen mit Petersiliensauce

Rüeblikuchen

## Donnerstag, 16. April

Brotsuppe  
**oder**

Salat an Hausdressing

Lammragout (Bio, CH),  
dazu Zucchetti mit Kräutern und Sesamreis

**oder**

Quarkküchlein mit Kräuterdip, dazu Krautstiel  
mit «Salsa Rossa» und Teigwaren

Süsmostcrème

## Dienstag, 14. April

Gemüsecrèmesuppe  
**oder**

Blattsalat an Holunderblütendressing

Poulet-Spiessli\* (CH) mit Gartengemüse,  
dazu Erdnussauce und Sesamreis

**oder**

Tortellini mit Pesto-Sauce  
und Brokkoli

Zitronenjoghurt

## Freitag, 17. April

Spargelsuppe  
**oder**

Bunter Salat an Orangendressing

Schellfisch (MSC, Nordostatlantik) mit Sesamsauce,  
dazu Fenchel, Rüeblli und Dinkel-Bulgur

**oder**

Spinatschnitte mit leichter Sesamsauce,  
dazu Fenchel und Dinkel-Bulgur

Vanillecrème

## Mittwoch, 15. April

Lauchsuppe  
**oder**

Blattsalat an Wildbeerendressing

Rindshackbraten (Bio) mit grünen Bohnen  
und Kartoffelstock

**oder**

Bärlauch-Omelette mit grüne Bohnen,  
Kartoffelstock und würziger Basilikumsauce

Chia-Samen-Pudding mit Kokosmilch

## Sonntag, 19. April

Brokkolicrèmesuppe  
**oder**

Blattsalat an Sanddorndressing

Szegediner Gulasch (Bio, CH) mit Kohlrabi,  
dazu Rüeblli und Kartoffelgratin

**oder**

Kartoffelgratin mit Bärlauchsauce,  
dazu Kohlrabi und Rüeblli

Schoggimousse\*

**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.