

Tagesmenu

Montag, 20. April

Kräutercrèmesuppe
oder

Blattsalat mit Granatapfelkernen, Apfeldressing

Blanquette vom Kalb* (CH) mit Estragonsauce,
dazu Ofengemüse und Reis

oder

Linsen-Dal mit Randen und Pastinaken,
dazu Couscous mit orientalischer Sauce

Mango-Lassi

Dienstag, 21. April

Brüsselersuppe
oder

Blattsalat an Cassisdressing

Feines vom Lamm mit Risotto
und grünen Spargeln

oder

Risotto mit Krautstiel,
dazu Bergkäse an Salbeisauce

Haselnusscreme

Mittwoch, 22. April

Kohlrabisuppe
oder

Blattsalat mit Radieschen und Schnittlauch, Hausdressing

Tagliatelle an leichtem Poulet-Ragout
mit grünen Spargeln und Frühlingszwiebeln

oder

Tagliatelle an leichtem Spargel-Ragout
mit Estragon, Frühlingszwiebeln und Parmesan

Erdbeerjoghurt

Donnerstag, 23. April

Kartoffelsuppe
oder

Blattsalat und Hausdressing

Rindsgeschnetzeltes an leichtem Jus
mit cremiger Polenta und Brokkoli

oder

Cremige Polenta mit Rahmspinat,
dazu Rüebliwürfel und Brokkoli

Hausgemachter Kuchen

Freitag, 24. April

Selleriesuppe
oder

Blattsalat mit Rüeblis und Sesam, Hausdressing

Zanderfilet an Kräutersauce,
dazu Ebly und Lauch

oder

Ebly-Gemüsepfanne mit Zucchini, Rüeblis und Lauch,
dazu Kichererbsen mit Kräutersauce

Fruchtsalat

Sonntag, 26. April

Blumenkohlcrèmesuppe
oder

Bunter Salat an Cassisdressing

Rindfleischbällchen an leichtem Jus,
dazu Kartoffelstock und grünes Spargelgemüse

oder

Hirse-Gemüsetäschli mit Rahmsauce,
dazu Zucchini und Spargeln

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.