

Tagesmenu

Montag, 18. Mai

Erbsensuppe mit Liebstöckel
oder
Bunter Blattsalat an Hausdressing

Pouletbrust (CH) mit Spargeln
und Risotto
oder
Spargel-Risotto mit Frühlingszwiebeln,
dazu grüne Spargeln

Erdbeerquark

Donnerstag, 21. Mai

Kohlrabisuppe
oder
Blattsalat mit Radieschen an Hausdressing

Pouletgeschnezeltes mit Kräutern,
dazu Blattspinat und Duftreis
oder
Gelbe-Linsen-Dal mit Blattspinat und Duftreis,
dazu Kokos-Limettensauce

Mango-Kokos-Chiasamen-Pudding

Dienstag, 19. Mai

Kartoffel-Sauerampfer-Suppe
oder
Blattsalat an Holunderblütendressing

Rindsbraten* (CH) mit Gartengemüse,
dazu Erdnussauce und Sesamreis
oder

Cannelloni mit Pestosauce
und Blumenkohl

Zitronenjoghurt

Freitag, 22. Mai

Spargelsuppe
oder
Bunter Salat an Orangendressing

Steinbeisser (ISL) an Schnittlauchsauce
mit Rüeblü und Petersilienkartoffeln
oder

Haferflockenbratling mit Rüeblü,
dazu Schnittlauchsauce

Quarkmousse mit Holunderblüten

Mittwoch, 20. Mai

Lauchsuppe
oder
Blattsalat an Wildbeerendressing

Auberginen-Parmigiana mit
Lammfleischbällchen (BIO) und mariniertem Rucola
oder

Auberginen-Parmigiana
mit mariniertem Rucola

Frischer Fruchtsalat mit Minze

Sonntag, 24. Mai

Brokkolicrèmesuppe
oder
Blattsalat an Sanddorndressing

Kalbsgeschnezeltes, dazu Lauch, Spätzli
und geröstete Sonnenblumenkerne
oder

Spätzlipfanne mit Käse und Lauch an einer
Kräutersauce mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Apfelmus mit Rahm

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.