

Menüplan

VOM 29. APRIL BIS 5. MAI 2024

TAGESMENÜ À CHF 23.00 INKL. 8.1% MWST

inklusive täglich hausgemachter Tagesuppe und Salat. Das Tagesdessert ist für externe Gäste zum Preis von CHF 5.00 erhältlich.

29.04.2024 MONTAG	30.04.2024 DIENSTAG	01.05.2024 MITTWOCH	02.05.2024 DONNERSTAG	03.05.2024 FREITAG	04.05.2024 SAMSTAG	05.05.2024 SONNTAG
Bouillon Croûtons	«Rüeblicremesuppe»	Gemüsepüreesuppe	Blumenkohlsuppe	Kräutercremesuppe	Minestrone	Proseccosuppe
FLEISCH Fleischkäse mit Jus Teigwaren Ratatouille	FLEISCH Pouletragout «Casimir» Reis Pfirsich mit Rahm	FLEISCH Rindsgulasch Polenta Kefen	FLEISCH Schweinsgeschnetzeltes Kartoffelstock Brokkoli	FLEISCH Pouletbrust mit Kräuterjus Bratkartoffeln Blattspinat	FLEISCH Schweinsrahmschnitzel Ebly mit Kräutern «Rüebli»	FLEISCH Rindssaftschnitzel mit Essiggurken, Zwiebeln und Pilzen Nudeln Zucchetti
Schokoladenmousse	Fruchtsalat mit Beerensorbet	Marmorcake	Tiramisu	Vanilleglace mit Beeren	Cremeschnitte	Mango-Quarktorte
VEGETARISCH Gefüllte Teigwaren mit Käse, Tomaten, Basilikum und Peperoni	VEGETARISCH Tofu-Gemüseragout mit Currysauce Reis Pfirsich mit Rahm	VEGETARISCH Kichererbsen-Gemüse- Kartoffelragout mit Gemüseknollen und Sauerrahm	VEGETARISCH Gnocchi mit grünem Spargel, Birnenwürfel und Käse	VEGETARISCH Tomaten-Mozzarella- Salat, frische Basilikum und Foccacia	VEGETARISCH Panierter Feta mit Salsa und Salaten garniert	VEGETARISCH Nudel-Gemüsepfanne mit doppelseitig gebratenem Ei
WOCHENHIT CHF 25.00				FISCH Forellenfilet mit Zitronensauce Salzkartoffeln Blattspinat	FISCH Saiblingsfilet Dillsauce Reis Zucchetti	
Militärkäseschnitte mit Speck, Ei und Salaten garniert, dazu ein kleiner Salat sowie eine hausgemachte Suppe						