

Mittagessen vom 13. bis 19. Mai 2024

	Menü I	Menü II
Montag, 13. Mai	Salatbuffet Bouillon Prinzessinnen-Art Pariser Netzbraten Duchesse Kartoffeln Schwarzwurzeln Zitronengrass-Panna Cotta mit Papayasalat oder Frucht	Salatbuffet Gemüsecrèmesuppe Tibetische Momos mit Gemüse und pikanter Sauce Glasnudelsalat mit Erdnüssen und Koriander Zitronengrass-Panna Cotta mit Papayasalat oder Frucht
Dienstag, 14. Mai	Salatbuffet Proseccosüpli Gefüllte Maispouardenbrust im Cornflakes- Kleid Steinpilz-Risotto Zucchetti Coupe Romanoff oder Frucht	Salatbuffet Bouillon Madrider-Art Hacktätschli an Estragon-Bier Sauce Ribelmaisschnitte Erbsli Coupe Romanoff oder Frucht
Mittwoch, 15. Mai	Salatbuffet Bouillon mit Sherry Schweins-Cordon Bleu Pommes Frites Blumenkohl Mimosa Thurgauer Süssmostcrème oder Frucht	Salatbuffet Spargelcrèmesuppe Glerner Hörnli mit Zwiebelschweize Birnenkompott Thurgauer Süssmostcrème oder Frucht
Donnerstag, 16. Mai	Überraschungsvorspeise Selleriecrèmesuppe mit Kerbel Wiener Kalbsrahmgulasch Quark-Spätzli Romanesco Marzipanmousse mit Kirschen oder Frucht	Überraschungsvorspeise Bouillon mit Ei Gebackener Camembert mit Trauben Ofenkartoffeln Grillierte Zucchettischeiben Marzipanmousse mit Kirschen oder Frucht
Freitag, 17. Mai	Salatbuffet Bouillon Unagriscche-Art Fischstäbli an Tatarsauce Kurkumakartoffeln Rahmlauch Absinth-Tiramisu oder Frucht	Salatbuffet Bärlauchcrèmesuppe Trutenschnitzel im Kokosmantel an Zitronengrassauce Gewürzreis Peperonata Absinth-Tiramisu oder Frucht
Samstag, 18. Mai	Salatbuffet Topinambur-Lauch-Suppe Kalbsvoessen Gärtnerinnen-Art Spiralenteigwaren Vichy-Rüebli Diplomat oder Frucht	Salatbuffet Bouillon Lukullus Geschmorter Kaninchenschenkel Kartoffelgratin Glasierte Kefen Diplomat oder Frucht
Sonntag, 19. Mai	Salatbuffet Bouillon Bäuerinnen-Art Kräuterbraten vom Schweinsnierstück Kartoffelstock mit Safran Coco-Bohnen Bayrische Crème auf Apfelkonfit mit Thymiangelace oder Frucht	Salatbuffet Emmentaler Heusuppe mit karamellisierten Sonnenblumenkernen Kalbs-Ossobuco Dinkel Kernotto und Wurzelgemüse Bayrische Crème auf Apfelkonfit mit Thymiangelace oder Frucht



Sofern nichts anderes erwähnt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch, Fisch und Geflügel.
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden.
Änderungen vorbehalten.

Abendessen vom 13. bis 19. Mai 2024

Menü

Montag, 13. Mai	Crèmesuppe Garnierter Wurstsalat Milchkaffee oder Tee
Dienstag, 14. Mai	Crèmesuppe Omeletten mit Kräutern und Tomaten Rüebli Salat Milchkaffee oder Tee
Mittwoch, 15. Mai	Crèmesuppe Kirschenkuchen mit Vanillerahm Milchkaffee oder Tee
Donnerstag, 16. Mai	Crèmesuppe Cannelloni an Tomatensauce Blattsalat Milchkaffee oder Tee
Freitag, 17. Mai	Crèmesuppe Griessbrei mit Aprikosenkompott Milchkaffee oder Tee
Samstag, 18. Mai	Crèmesuppe Wegglisandwich mit Ei und Kresse Milchkaffee oder Tee
Sonntag, 19. Mai	Crèmesuppe Chäschüechli Kopfsalat Milchkaffee oder Tee

Gerne servieren wir Ihnen jeden Abend zur Auswahl:

Bouillon
Café complet
Birchermüesli
Käseteller
Aufschnitteller

Sofern nichts anderes erwähnt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch, Fisch und Geflügel.
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden.
Änderungen vorbehalten.