

Mittagessen vom 14. bis 20. April 2025

	Menü I	Menü II
Montag, 14. April	Salatbuffet Bouillon mit Griess Fleischvogel Dinkel Kernotto Überbackener Fenchel Hausgemachte Glacé Variation oder Frucht	Salatbuffet Selleriecrèmesuppe mit Kresse Spinat-Semmel-Knödel an Steinpilzrahmsauce Gebackene Kirschtomaten Hausgemachte Glacé Variation oder Frucht
Dienstag, 15. April	Salatbuffet Spargelsuppe mit einem Hauch Vanille Kalbsbrätchügeli Kartoffelstock Erbsli und Rüebli Brönnti Crème oder Frucht	Salatbuffet Bouillon "Xavier" Rindsgeschnetzeltes Krawättli Kohlrabi Brönnti Crème oder Frucht
Mittwoch, 16. April	Salatbuffet Bouillon mit Lauchstreifen Gebratene Pouletbrust an Orangensauce Spätzli Ratatouille Brownie mit warmen Heidelbeeren oder Frucht	Salatbuffet Süsskartoffel-Pastinaken-Suppe "Fried-Rice" Gebratener Reis mit Gemüse, Tofu und Ei Brownie mit warmen Heidelbeeren oder Frucht
Donnerstag, 17. April	Salatbuffet Gemüsecrèmesuppe Glasierter Kalbsbrustschnitte Ebly mit Kräutern Romanesco mit "Brösmeli" Vanille Erdbeer-Dessert oder Frucht	Salatbuffet Bouillon Pächterinnen-Art Bärlauch-Gnocchi mit Bärlauchpesto, Safran-Käse-Espuma, mariniertem Burrata, frittierter Ruccola und Cashewnüssen Vanille Erdbeer-Dessert oder Frucht
Freitag, 18. April	Salatbuffet Bouillon mit Wasabi-Käse-Croûtons Gebratene Eglifilets vom Brienzersee mit Mandeln auf Spargel-Morchel-Gemüse Pommes Nature Zweifarbige Tobleronemousse mit Passionsfruchtsauce oder Frucht	Salatbuffet Petersilienwurzelsuppe mit Linsenpesto Kalbfleischstreifen an Balsamico-Salbeirahm-Sauce Safrannudeln Marktgemüse Zweifarbige Tobleronemousse mit Passionsfruchtsauce oder Frucht
Samstag, 19. April	Salatbuffet Randensuppe mit Meerrettichschaum Schweine-Krustenbraten an Honig-Senf-Sauce Bramata Polenta mit Zitrone und Thymian Blattmangold Apfel-Quark-Crème oder Frucht	Salatbuffet Bouillon mit Porto Lammragout nach Malaysischer-Art Süsskartoffelstampf Senfkohl mit Sesam Apfel-Quark-Crème oder Frucht
Sonntag, 20. April	Salatbuffet Hausgemachte Kraftbrühe mit Flädli Oberländer Ostergitzi-Rollbraten an Rosmarinjus Neue Kartoffeln Frühlingsgemüse Osterdessert oder Frucht	Salatbuffet Frühlingszwiebelssuppe mit Croûtons Kalbsfilet-Medaillon nach Mostindien-Art Bärlauchrisotto Gemüse garnitur Osterdessert oder Frucht
Ostern		

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

Abendessen vom 14. bis 20. April 2025

Menü

Montag,
14. April

Crèmesuppe
Spargelfleischkäse mit Bio Senf aus Zofingen
Kartoffelsalat
Milchkaffee oder Tee

Dienstag,
15. April

Crèmesuppe
Pancake mit Ahornsirup und marinierten Erdbeeren
Milchkaffee oder Tee

Mittwoch,
16. April

Crèmesuppe
Schinkengipfeli
Kopfsalat und Appenzeller Randensalat
Milchkaffee oder Tee

Donnerstag,
17. April

Crèmesuppe
Mit Hackfleisch gefüllte Pfannkuchen
Nüsslisalat
Milchkaffee oder Tee

Freitag,
18. April

Crèmesuppe
Zwetschgenkuchen mit Zimtrahm
Milchkaffee oder Tee

Samstag,
19. April

Crèmesuppe
Birchermüesli mit frischen Früchten
Nussbrot
Milchkaffee oder Tee

Sonntag,
20. April

Reichhaltige Bündler Gerstensuppe
Osterchüechli
Milchkaffee oder Tee

Gerne servieren wir Ihnen jeden Abend zur Auswahl:

Bouillon
Café complet
Birchermüesli
Käseteller
Aufschnittteller

**Als weitere Alternative unser Wochenhit:
Geräuchertes Forellenfilet (ESP)
mit Meerrettichschaum und Salatgarnitur**

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