

23. bis 29. März 2020



MITTAG MENU

ABEND MENU

MO

„Riz Casimir“
Poulet Ragout mit Currysauce
Reis & Früchten

Quarkschnitte

DI

Rindssaftplätzli
Spätzli
Karotten

Ofechüechli

MI

Hausgemachtes Cordon bleu (Schwein)
Kartoffelkroketten
Blumenkohl

Schoggiflan

DO

Grillbratwurst mit Zwiebelsauce
Teigwaren
Bohnen

Zitronencreme

FR

Gebratenes Rotbarschfilet
(Nordostatlantik) mit Dillrahmsauce
Salzkartoffeln & grüne Spargeln

Fruchtsalat

SA

Emmentaler Lammvoressen
Kartoffelstock
Erbsen

Bananensplit

SO

Gespickter Rindsbraten
Polenta
Gemüse garnitur

Orangenmuffin

VEGI MENU I

Kartoffelsalat
& Hamme

Frühlingsrolle
mit gemischtem Salat

VEGI MENU II

Spaghetti Bolognese

Geschmorter Chicorée
mit Schinken & Käse

VEGI MENU III

Birchermuesli

Rhabarberkuchen

Sonntagsbuffet

Täglich Suppe und Salat vom Buffet, sowie ein Tagesdessert inbegriffen.

CHF 18.00

VEGI MENU I

MO - DI

Tagliatelle
mit Morchelrahm-
sauce & frischen
Kräutern

VEGI MENU II

MI - DO

Gemüse Lasagne

VEGI MENU III

FR - SO

Bärlauch Risotto
mit pochiertem Ei &
grünen Spargeln

Täglich Suppe und Salat vom Buffet, sowie ein Tagesdessert inbegriffen. CHF 18.00

NACHMITTAG

Zvieriplättli	CHF 13.50
Rohschinken, Schinken, Salami, Hobelkäse, Weichkäse, Brot, Butter, Essiggurken, Cherrytomaten & Ei	
Ruchbrot Sandwich	CHF 6.80
Schinken, Salami & Käse	
Tagesdessert	CHF 4.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	CHF 6.50
Coupe Dänemark	CHF 9.00
Coupe Saisonal	CHF 9.00
Eiskaffee	CHF 6.50
Glacekübeli von Glaceneit	CHF 3.30

EMPFEHLUNGEN DER KÜCHE

Kalbslebergeschnetzeltes
Rösti & Salat vom Buffet

CHF 24.50

INFORMATION Wir verwenden Fleisch aus tiergerechter Schweizer Produktion. Ausnahmen werden vermerkt. Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden sie sich an unsere Mitarbeitenden.