



Woche: 18	Montag 29.	Dienstag 30.	Mittwoch 01.	Donnerstag 02.	Freitag 03.	Samstag 04.	Sonntag 05.
Crèmesuppe	Pilzcrèmesuppe	Tomatencrèmesuppe mit Grappa	Kalbfleischcrèmesuppe	Gemüsepüreesuppe	Weissweinsüpli	Spargelcrèmesuppe	Gemüsecrèmesuppe
Bouillon	Geröstete Griesssuppe mit Brunoise	Bouillon mit bunter Einlage	Klare Frühlingssuppe	Bouillon mit Lauchstreifen	Bunte Gemüse-Bouillon	Bouillon mit Kräuter-Ei	Vegi-Minestrone
Tagessalat	Asiatischer Krautsalat	Tagessalat	Libanesischer Bohnensalat	Saisonsalat	Gurkensalat mit Honig-Senf-Dressing	Kleiner gemischter Salat	Bunter Frühlingssalat
Mittagessen	Rotes Curry mit Poulet und Ananas verfeinert mit Kokosnuss-Milch Basmati-Reis <small>(Poulet = CH)</small>	Rindfleischvogel nach bürgerliche Art Crème-Polenta Schonkostgemüse	Rinds-Hamburger mit hausgemachter Barbecue-Sauce Rösti- Fritten Blumenkohl	Geschnetzeltes Schweinefleisch an rassiger Jägersauce Safran Teigwaren Kohlrabi mit Kräuter	Fischfilet in Knusper-Panade Salzkartoffeln Rahmspinat <small>(Fischfilet = Dorsch, MSC Wildfang)</small>	Spaghetti Plausch Tomatensauce Bolognesesauce Carbonarasauce Geriebener Käse	Schweinsbraten mit Rosmarinsauce Kartoffelstock Gemüse garnitur
Mittagessen Vegetarisch	Cholera Gedeckter Gemüse-Kuchen aus dem Wallis mit Kartoffeln Lauch, Apfel, Käse	Farinata italienischer Pfannkuchen mit Gemüse und Mozzarella	Bami Goreng vegetarisch gebratene Nudeln mit Pilzen, Lauch, Peperoni, Sojasauce und Kurkuma	Walliser Käse - schnitte: Toastbrot, Weisswein, Raclettkäse Birnenfächer	Spargel-Polenta-Taler auf feinem Pilzbeet Dazu servieren wir Kräuter-Cherrytomaten aus dem Ofen	Broccoli-Frühlingszwiebel-Quiche mit würzigem Kräuter-Rahmguss <small>(Quiche = Fladen, Wähe)</small>	Überbackener Fenchel auf mediterranen Tomatenwürfel Bramata-Polenta
Mittagessen aus aller Welt	Zanderfilet mit Käsekruste Neue Bratkartoffeln Wirzstreifen <small>(Zander = Wildfang, Kasachstan)</small>	Tessiner-Braten an rassiger Whiskysauce Teigwaren Buntess Gemüse <small>(Tessiner-Braten = Schweinefleisch)</small>	Gratinierte Früh - lings-Polenta mit Lachs, Broccoli und Cherry-Tomaten, Bärlauchpesto <small>(Lachs = Wildfang, Atlantik)</small>	Lui's feine Kutteln an Weisswein-Tomaten-Sauce Butter-Kartoffeln Broccoli	Hausgemachte Lasagne mit Fleischfüllung und Käsesauce überbacken <small>(Fleisch = Rindfleisch)</small>	Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce Butter-Rösti Glasierte Rüebli	Spargel-Crevetten-Pasta an sämiger Bärlauchsauce <small>(Crevetten = Zucht, Vietnam)</small>
Dessert	Gebackenes Vanillekissen	Bananencreme	Frischer Fruchtsalat	Hausgemachter Tiroler Cake	Süssmostcreme	Diverse Pâtisserie-Schnitten	Marinierte Erdbeeren mit Rahm
Abendessen oder <small>Auswahl aus der Abenkarte</small>	Würzige Käseschnitte wie aus der Militär-Küche Tagessalat	Bunter Hörnlisalat: mit Ei, Schinken, Essiggurke, buntem Gemüse an feinem Haus-Dressing	Gschwellti mit kleinem Käseteller und Kräuter-Quark	Hausgemachtes Birchermüesli mit Haferflocken, Joghurt und frischen Beeren Maisbrötchen	Sämiger Weisswein-Risotto mit sautierten Spargeln und frischen Pilzen Tagessalat	Belegte Brötli garniert Salami-Brötli Eier-Brötli Beef-Tartar-Brötli <small>(Tatar = Ist Hackfleisch roh vom Rind aus hochwertigem Muskelfleisch)</small>	Café complet: mit Butter, Konfi und Aufschnitt, dazu servieren wir eine Kaisersemmel