

Woche: 19	Montag 06.	Dienstag 07.	Mittwoch 08.	Donnerstag 09.	Freitag 10.	Samstag 11.	Sonntag 12. Muttertag
Crèmesuppe	Gemüsecrèmesuppe	Brotsuppe mit Kümmel	Sellerie-Apfelcrèmesuppe	Kräutercrèmesuppe	Tomatencrèmesuppe	Kartoffelcrèmesuppe	Sämiges Safransüpli
Bouillon	Bouillon mit Lauchstreifen	Bouillon mille fanti	Gemüsebouillon mit Paysanne	Bouillon mit Backperlen	Gemüsebouillon mit Ribeli und Gemüse	Geröstete Griesssuppe mit Brunoise	Geflügelbouillon mit Einlage
Tagessalat	Saisonsalat	Mais-Peperoni-Stangensellerie-Salat	Gurkensalat mit Wassermelone	Tagessalat	Zucchettisalat mit Apfel und Minze	Bunter Schnittsalat	Nüsslisalat mit grünem Spargel und Erdbeeren
Mittagessen	Saftiges Bärlauch - Brätschnitzel auf Kräuter-Jus Tomatenrisotto Broccoli	Schweinsvoren an feiner Pilzsauce Safran-Nüdeli Kohlrabi	Würziger Pouletschenkel aus dem Ofen auf Honigsauce Neue Bratkartoffeln Blumenkohl	Kalbshaxe mit Gemüsebrunoise und Sauce Crème-Polenta Geschmorte Bohnen	Seelachs Nuggets im Backteig, Tartarsauce Salzkartoffeln Blattspinat <small>(MSC Alaska, Wildfang, Kibbeling)</small>	Pojarski-Steak mit Zwiebelsauce Butter-Teigwaren Glasierte Rüebl <small>(Pojarski= Kalbshacksteak)</small>	Wienerschnitzel (Kalb) mit Zitronenschnitz Pommes frites Buntes Mischgemüse
Mittagessen Vegetarisch	Kartoffel - Pie: Hefeteig, Kartoffeln Blattspinat, Brie Gewürze, Vollrahmguss	Pikante Griess-Nuss-Schnitten mit Kräuter-Pilzen Peperonata	Spaghetti mit Curry, Oliven und Kräutern an sämiger Sauce mit Mascarpone Ofen-Tomate	Hausgemachte Bärlauch-Spätzli mit Frühlingszwiebeln Apfelmus	Primavera-Gemüse grüner Spargel, Rüebl Peperoni und Broccoli begleitet mit sämigen Risotto	Mexikanischer Gemüseeintopf Zucchini, Peperoni Mais, Tomaten und Süsskartoffeln	Spargelcrêpes auf Tomatensalsa Lauchgemüse <small>(Crêpes = Pfannkuchen, Omelette)</small>
Mittagessen aus aller Welt	Lammkoteletts auf Fenchel, Zucchini, Dörrtomaten und Zwiebeln Bratkartoffeln <small>(Lamm = CH, Europa)</small>	Frittierte Crevetten im Kartoffelmantel auf mediterranem Gemüsebeet <small>(Crevetten = Zucht, Vietnam)</small>	Risotto Bolognese sämiger Risotto mit geh. Rindfleisch und Rüebl-, Selleriewürfel geriebener Käse	Dorschfilet mit Tomaten und Oregano aus dem Ofen dazu servieren wir breite Nudeln <small>(Dorsch = Nordatlantik, Wildfang)</small>	Schweinskotelett mit Kräuterbutter Polenta-Schnitten Ofen-Tomate	Würziges Pangasiusfilet mit Rüeblkruste überbacken dazu servieren wir Risi-Bisi <small>(Pangasius = Zucht Vietnam, ASC)</small>	Geschmorter Kanichenschenkel mit Aprikosen und Frühlingszwiebeln Bramata Polenta Broccoli <small>(Kaninchen = EU)</small>
Dessert	Gebackene Mandelstange	Feiner Quarkkuchen vom Blech	Griechischer Joghurt mit feinen Beeren + Honig	Ovo-Mousse garniert	Ice Cake Cassata	Flan blanc manger mit Mango-Topping	Himbeerherz garniert
Abendessen oder <small>Auswahl aus der Abenkarte</small>	Toast Hawaii belegt mit Schinken, Ananas und Raclettekäse Saisonsalat	Bunter Salatteller dazu servieren wir knusprige Schinkengipfel aus dem Ofen	Gefülltes Weggli mit Fleischkäse garniert mit Tomate, Ei und Essiggurke	Fotzelschnitten mit Zimt/ Zucker auf Rhabarberkompott	Penne all'arrabbiata Teigwaren an hausgemachter pikanter Tomatensauce Saisonsalat	Kalter Cervelat mit Senf und reichhaltig garniert dazu servieren wir ein knusperiges Bürli	Café complet: mit Butter Konfi und saftigem Trutenschinken dazu servieren wir ein Kürbiskernenbrötli