

Woche: 19	Montag 05.	Dienstag 06.	Mittwoch 07.	Donnerstag 08.	Freitag 09.	Samstag 10.	Sonntag 11.
Crèmesuppe	Curry-Kokosmilch-Suppe	Broccolicrèmesuppe	Reiscrèmesuppe	Garburesuppe	Spargelcrèmesuppe	Gurkencrèmesuppe	♥ Muttertag ♥ Blumenkohlcrèmesuppe
Bouillon	Suppe dörfliche Art	Bouillon mit Lauch	Bouillon mit Fideli und Brunoise	Bouillon mit Sellerieeinlage	Bouillon Diablotin <small>Teufelsbrötchen</small>	Gemüsebouillon mit Tomaten-Concassée	Rindsconsommé mit Flädli
Tagessalat	Griechischer Rüeblisalat	Apfel-Lauch-Salat mit fruchtigem Dressing	Bunter-Blattsalat mit Garnitur	Mexikanischer Tomatensalat	Chicorée-Orangen-Salat	Spargel-Bärlauch-Salat	Jung-Schnittsalat mit feiner Garnitur
Mittagessen	Gebratener Adrio an feiner Rotweinsauce Teigwaren Broccoli	Geschnetzeltes Kalbfleisch an pikanter Tomatensauce mit Oliven Weissweinsorotto Spargelragout	Rindshamburger an rassiger Pfeffersauce Neue Bratkartoffeln Grüne Bohnen	Schweinsbraten an feiner Rosmarinsauce Crème-Polenta Glasierte Rüeбли	Spaghetti "Salmone" mit Lachs, Gemüsestreifen und Kräutern an sämiger Martinisauce <small>(Lachs = Wildfang, Atlantik)</small>	Boeuf Bourguignon mit Rüeбли, Sellerie, Lauch und Silberzwiebeln Kräuter-Pilaw-Reis Blumenkohl <small>(Rindfleisch)</small>	Wiener Kalbsschnitzel mit Zitronenschnitt Pommes frites Frühlingsgemüse
Mittagessen Vegetarisch	Lattichstrudel dazu servieren wir kleines Ratatouille	Pasta mit Wirz und Haselnüsse mit Parmesan Thymiansauce	Nasi-Goreng <small>vegetarisch</small> indonesisches Reisgericht mit Gemüse und Kurkuma	Kunterbuntes Gemüse-Chili mit Süsskartoffeln, Peperoni, Bohnen und Sauerrahmtopping	Zwiebel-Wirz-Wähe mit Emmentaler garniert mit salzigem Florentiner-Käse-Crunch	Pasta mit Pilzen und karamellisierten Baumnüssen und Rucola	Schupfnudelpfanne mit Eierschwämmli, Spinat und Süsskartoffeln an sämiger Rauchpaprikasauce
Mittagessen aus aller Welt	Mediterraner Fenchel-Risotto mit gebratenem Fischstreifen <small>(Zander = Wildfang, Kasachstan)</small>	Gnocchi mit Speck und Artischocken, Mandel-Blättchen an sämiger Mascarponesauce	Kalbsschnitzel an feiner Calvadossauce mit karamellisierten Apfelspalten Butternudeln	Bunte Gemüse-Pfanne mit Dorsch, Cocobohnen und sämiger Sauce Pilaw-Reis <small>(Dorsch = Wildfang, Atlantik)</small>	Mediterrane Pfanne mit Huhn, Cherry-Tomaten und Zucchetti Kartoffelstock	Fitnesssteller Bunte Salat-Kreation mit Fischknusperli Kräutermayonnaise <small>(Pangasius = Zucht, Vietnam)</small>	Schweinsragout mit Rüeбли Stangensellerie, Speck dazu servieren würzigen Granatapfel-Couscous
Dessert	Caramell-Amaretti-Mousse	Schwarzwälder-Würfel	Griechischer Joghurt mit Erdbeeren	Blaubeer-Muffin	Farbiger Melonensalat	Aprikosenkuchen vom Blech mit Rum	Himbeer-Herz garniert
Abendessen oder <small>Auswahl aus der Saison-Abenkarte</small>	Gschwellti mit kleinem Käseteller und Kräuter-Quark	Cowboy-Salat mit Cervelat, Mais und Tomaten an feiner Haussauce	Gefülltes Weggli mit Fleischkäse mit Ei, Tomate und Essiggurke garniert	Milchreis mit Zimt-Zucker Zwetschenkompott	Toast Hawaii belegt mit Schinken, Ananas und Raclettkäse Saisonsalat	Café Complet: Butter, Konfi und kleinem Fleischkäseteller dazu servieren wir eine Kaisersemmel	Roastbeef-Teller mit bunter Salatgarnitur Sauce Tartar fein garniert Ruchbrot