




# Menüplan

31.03.2025 bis 06.04.2025 (KW 14)

zu jedem Menü wird eine Suppe, Menüsalat und Dessert serviert

Datum	Mittagessen	Abendessen	
<b>Montag</b> <b>31.03.2025</b>	Gebundene Gemüsecrèmesuppe Rindsragout mit Sauerkraut, Schupfnudeln, Erbsen und Karotten Schoggicrème mit Rahm	Lauwarme Milchreischnitten mit Kirschenkompott	
<b>Dienstag</b> <b>01.04.2025</b>	Bouillon mit Ei und Rahm Gebratenes Schweinsplätzli, Rahmsauce mit Kräutern dazu grüne Nudeln und überbackene Ofentomate Himbeerquark	Gemischter kalter Teller mit Fleisch und Käse	 <b>Vegi-Menü</b> Blätterteigpastetli mit grünen Spargeln, Austernpilzen und Gemüwestreifen an Rahmsauce mit Trockenreis
<b>Mittwoch</b> <b>02.04.2025</b>	Tagessuppe Pouletragout mit Currysauce, dazu Asiareis und Kefen an Butter Ananas-Kokosmousse	Französisches Champignon- Schinken- Rührei Salatschale	
<b>Donnerstag</b> <b>03.04.2025</b>	Geröstete Hafersuppe Kalbsbratwurst an Senfsauce mit Bratkartoffeln und Blumenkohl Mornay Rum-Blechkuchen	Italienischer Pasta-Salat mit Salami, Tomaten, Mozzarella, Basilikum und Oliven	 <b>Gourmet-Menü</b> Geschmorte Kalbsbrustschnitten mit Rotweinsauce Kartoffelkroketten und Tagesgemüse
<b>Freitag</b> <b>04.04.2025</b>	Bärlauchcrèmesuppe mit Hollandaise überbackene Schollenfilets (EU) Mandelreis und Fenchel mit Orangenzesten Tagesdessert	Käsekuchen mit Blattsalat	
<b>Samstag</b> <b>05.04.2025</b>  <b>Geburtstagsessen</b>	Tomatencrèmesuppe Schweinsschnitzel mit Champignonsauce, Butternüdeli Erbsli und Rüepli Schwarzwälder Kirschtorte	Birchermüesli nach Originalrezept	 <b>Italienisches Menü</b> Tagliatelle Primavera (Nudeln mit Spargelspitzen, Pouletgeschnetzeltes, Safran und ein Spritzer Vodka)
<b>Sonntag</b> <b>06.04.2025</b>	Pastinaken Suppe mit Haube Geschmorte Rindssaftplätzli mit Zwiebeln, Stampfkartoffeln und buntes Mischgemüse Weisses Schokomousse mit Erdbeeren	Schweinsrauchwürstli mit Brot	

## Herkunft / Allergene

Unser Fleisch, sowie die Backwaren stammen, falls nicht auf der Menükarte deklariert, aus der Schweiz.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. (Details siehe Anschlag Saal).