









Menü-Wochenplan 5. - 11. Mai 2025

Saisonerfücht



Erdbeere

	 Montag	 Dienstag	MITTWOCH	DONNERSTAG	Freitag	SAMSTAG	 MUTTERTAG	
MITTAGESSEN	Gerstensuppe	Tomaten-Mozzarella	Gemüsesuppe	Fenchelsuppe	Brot-Kümmelsuppe	Randensuppe	Spargelsuppe	
	Voessen Kartoffelstock Gemüse	Halsbraten Calvadossauce Nudeln Bohngemüse	Gnocchi Bärlauchsauce Gedämpfte Tomate	Lasagne Tomatensauce Parmesan	Gedämpfter Fisch Dill-Senfsauce Butterreis Spinat	Gehacktes Hörnli Apfelmus	Rindsschmorbraten Butterkartoffeln Gemüse	
	Schwarzwälder Torte	Vanilleglace Erdbeeren	Bananen Frappé	Frische Melonen	Schokoladenkuchen	Caramelköpfl	Erdbeercreme	
ABENDESSEN	Tagessuppe	Backerbsensuppe	Currysuppe	Lauchsuppe	Weissweinsuppe	Kartoffelsuppe	Selleriesuppe	
	Chriesiwähe Vanillesauce	Pilzragout auf Toast	Birnenstrudel Mohnsauce	Cervelat Käsesalat Garniert	Crêpe gefüllt Schlagrahm	Maisgaletten Tomatensauce	Kaiserschmarrn Kompott 	
WOCHEN-HIT (vegi) 						PREIS 3-GANG-MITTAGSMENÜ 3-GANG-WOCHEN-HIT CHF 21.50 RESERVATIONEN 081 929 56 65		
Alternative am Mittag Tagessalat oder Kompott			Alternative am Abend Café complet Gerstensuppe mit Wienerli Birchermüesli Milchreis					Geburtstag  Wunschenü  Vegi 
Deklaration/Allergene Unsere Fleischprodukte stammen ausschliesslich aus der Schweiz, eine anderweitige Herkunft ist direkt mit der Länderbezeichnung gekennzeichnet. Bei Fragen zu Allergenen, wenden Sie sich bitte an die Mitarbeitenden der Gastronomie.								