

|                  | Fleisch-Menü  | Fisch-Menü                                  | Vegi-Menü                           |
|------------------|---|---|-------------------------------------|
| <b>MO 22.04.</b> |   |   |                                     |
| Suppe            | Blumenkohlcremesuppe  |   |                                     |
| Salat            | Selleriesalat auf Blattsalat  |   |                                     |
| Fleisch          | Rindsiedfleisch mit Meerrettichsauce  | Teriyaki-Lachs mit Misomayonnaise           | Gemüseburger                        |
| Beilage          | Salzkartoffeln  | gedämpfter Reis                             | Süsskartoffel-Frites                |
| Gemüse           | Karotten  | pikanter Gurkensalat<br>(Fischherkunft: DK) |                                     |
| Hit 1            | Rindsfilet mit Morchelrahmsauce, Kartoffelgratin und Karotten 36.00                     |   |                                     |
| Hit 2            | Weisse Spargeln mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise 27.00 (mit Hamme + CHF 4.00) |   |                                     |
| Hit 3            | Gemischter Salatteller mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren 21.00                 |   |                                     |
| <b>DI 23.04.</b> |   |   |                                     |
| Suppe            | Suppe Bauern Art  |   |                                     |
| Salat            | Blattsalat mit Ei   |   |                                     |
| Fleisch          | Lammragout in Thymiansauce  | Egliknusperli mit Sauce Tartare             | Kokos-Linseneintopf                 |
| Beilage          | Polenta   | Dampfkartoffeln                             | Basmatireis                         |
| Gemüse           | Brokkoli  | Blattspinat<br>(Fischherkunft: Russland)    | gebratene Okras                     |
| Hit 1            | Rindsfilet mit Morchelrahmsauce, Kartoffelgratin und Karotten 36.00                     |   |                                     |
| Hit 2            | Weisse Spargeln mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise 27.00 (mit Hamme + CHF 4.00) |   |                                     |
| Hit 3            | Gemischter Salatteller mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren 21.00                 |   |                                     |
| <b>MI 24.04.</b> |   |   |                                     |
| Suppe            | Champignoncremesuppe  |   |                                     |
| Salat            | Frühlingssalat mit Stangensellerie  |   |                                     |
| Fleisch          | Hackbraten vom Schwein mit Rahmsauce  | Egliknusperli mit Sauce Tartare             | Zucchetti-Käsetätschli              |
| Beilage          | Brätlerkartoffeln   | Dampfkartoffeln                             | mit rassischer Tomatensauce         |
| Gemüse           | Gratinierte Krautstiele   | Blattspinat<br>(Fischherkunft: Russland)    | und Safrankartoffeln                |
| Hit 1            | Rindsfilet mit Morchelrahmsauce, Kartoffelgratin und Karotten 36.00                     |   |                                     |
| Hit 2            | Weisse Spargeln mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise 27.00 (mit Hamme + CHF 4.00) |   |                                     |
| Hit 3            | Gemischter Salatteller mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren 21.00                 |   |                                     |
| <b>DO 25.04.</b> |   |   |                                     |
| Suppe            | Rindsbouillon mit Fideli  |   |                                     |
| Salat            | Blattsalat mit Mais   |   |                                     |
| Fleisch          | Trutensaltimbocca mit Marsalajus  | Egliknusperli mit Sauce Tartare             | Maispizza                           |
| Beilage          | Teigwaren   | Dampfkartoffeln                             | mit Gemüse und Mozzarella           |
| Gemüse           | Bohnen  | Blattspinat<br>(Fischherkunft: Russland)    |                                     |
| Hit 1            | Rindsfilet mit Morchelrahmsauce, Kartoffelgratin und Karotten 36.00                     |   |                                     |
| Hit 2            | Weisse Spargeln mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise 27.00 (mit Hamme + CHF 4.00) |   |                                     |
| Hit 3            | Gemischter Salatteller mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren 21.00                 |   |                                     |
| <b>FR 26.04.</b> |   |   |                                     |
| Suppe            | Minestrone  |   |                                     |
| Salat            | Blattsalat mit Äpfeln und kandierten Kürbiskernen                                       |   |                                     |
| Fleisch          | Schweinsragout an Kräutersauce  | Gebratenes Zanderfilet mit Safransauce      | Spaghetti Pesto                     |
| Beilage          | Kartoffelstock  | Herzoginkartoffeln                          |                                     |
| Gemüse           | Peperonata  | grüne Spargeln<br>(Fischherkunft: Estland)  |                                     |
| Hit 1            | Rindsfilet mit Morchelrahmsauce, Kartoffelgratin und Karotten 36.00                     |   |                                     |
| Hit 2            | Weisse Spargeln mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise 27.00 (mit Hamme + CHF 4.00) |   |                                     |
| Hit 3            | Gemischter Salatteller mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren 21.00                 |   |                                     |
| <b>SA 27.04.</b> |   |   |                                     |
| Suppe            | Gemüsecremesuppe  |   |                                     |
| Salat            | Frühlingssalat mit Spargeln und Joghurt-Honig Dressing                                  |   |                                     |
| Fleisch          | Ossobuco Gremolata  | Gebratenes Zanderfilet mit Safransauce      | Frittierte Champignons mit Quarkdip |
| Beilage          | Weissweinsrisotto   | Herzoginkartoffeln                          | Mischgemüse                         |
| Gemüse           | Mischgemüse   | grüne Spargeln<br>(Fischherkunft: Estland)  |                                     |
| Hit 1            | Rindsfilet mit Morchelrahmsauce, Kartoffelgratin und Karotten 36.00                     |   |                                     |
| Hit 2            | Weisse Spargeln mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise 27.00 (mit Hamme + CHF 4.00) |   |                                     |
| Hit 3            | Gemischter Salatteller mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren 21.00                 |   |                                     |
| <b>SO 28.04.</b> |   |   |                                     |
| Suppe            | Petersilienwurzelsuppe  |   |                                     |
| Salat            | Nüsslersalat mit Speck, Ei und Croutons   |   |                                     |
| Fleisch          | Rosa gegarter Kalbsrücken mit Café de Paris   | Gebratenes Zanderfilet mit Safransauce      | Gelbes Gemüsecurry                  |
| Beilage          | Bratkartoffeln  | Herzoginkartoffeln                          | Vollreis                            |
| Gemüse           | Wurzelgemüse  | grüne Spargeln<br>(Fischherkunft: Estland)  |                                     |
| Hit 1            | Rindsfilet mit Morchelrahmsauce, Kartoffelgratin und Karotten 36.00                     |   |                                     |
| Hit 2            | Weisse Spargeln mit neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise 27.00 (mit Hamme + CHF 4.00) |   |                                     |
| Hit 3            | Gemischter Salatteller mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren 21.00                 |   |                                     |

Tagesmenü mit Suppe oder Salat MO-SA CHF 19.90 / 18.00

Menü am Sonntag mit Suppe oder Salat CHF 29.00 / 27.00

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Falls nicht anders vermerkt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Allergene: Gerne gibt Ihnen unser Service- oder Küchenpersonal Auskunft.