

Speisekarte

04. bis 10. Mai 2026



Mittagessen

Montag 04.05.2026	Kohlrabi-Kidneybohnsalat frischem Dill Schweinsgeschnetzeltes Burgunder Art Polenta und Frühlings-Rüebli/Lauch Erdbeeren mit Joghurt und Rahm
Dienstag 05.05.2026	Spinat-Rucolasalat mit Kernen und Joghurt Gelbes Thai Curry Gemüse-Kichererbsen mit Basmatireis Vanille-Cornets
Mittwoch 06.05.2026	Bataviasalat mit Kressenestchen Pouletstückli an Rahmsauce Vollkornnudeln und junge Erbsen Griessköppli mit Rhababersauce
Donnerstag 07.05.2026	Blattsalat Bärlauchbratwurst an Bratensauce Bratkartoffeln und Frühlingsgemüse Mousse Stracciatella mit Erdbeersauce
Freitag 08.05.2026	Rettich-Radieslisalat Forellenfilet auf gebratenem grünem Spargel Sauce Hollandaise und Wildreis Zitronen-Leinsamen-Muffin
Samstag 09.05.2026	Blattsalat Lasagne Verdi mit viel frischem Gemüse/Champignons Schokoladencreme
Sonntag 10.05.2026	Randen-Apfelcremesuppe mit Meerrettichhaube und Blätterteiggebäck
Muttertag	Kohlrabiterrine/Frühlingsalat Rindsfilet an Honig-Balsamicojus Bärlauchspätzli und Spargelragout Joghurt-Ingwer-Panna-Cotta mit Erdbeersorbet und Rhabarberkompott

Vegetarisch

Kohlrabi-Kidneybohnsalat frischem Dill Randenburger Polenta und Frühlings-Rüebli/Lauch Erdbeeren mit Joghurt und Rahm	Kohlrabi-Kidneybohnsalat frischem Dill Spargel-Schinken Röllchen mit Hüttenkäse
Spinat-Rucolasalat mit Kernen und Joghurt Gelbes Thai Curry Gemüse-Kichererbsen mit Basmatireis Vanille-Cornets	Gnocchi Tomaten-Skysauce Reibekäse, Frühlingsalate
Bataviasalat mit Kressenestchen Quorn an Rahmsauce Vollkornnudeln und junge Erbsen Griessköppli mit Rhababersauce	Siedfleisch-weisse Bohnen- Salat mit Frühlingszwiebeln
Blattsalat Ofenfenchel mit Zitronenjoghurt Bratkartoffeln und Frühlingsgemüse Mousse Stracciatella mit Erdbeersauce	Gemüse-Linseneintopf mit Vollkornbrot
Rettich-Radieslisalat Gebratener grüner Spargel Sauce Hollandaise, Wildreis Zitronen-Leinsamen-Muffin	Rhabarber-Quarkstrudel mit Vanillesauce
Blattsalat Lasagne Verdi mit viel frischem Gemüse/Champignons Schokoladencreme	Vegetarische Frühlingsrollen an Rucola-Quark-Dipp
Kohlrabiterrine/Frühlingsalat Gemüsebratlinge an Kräuterquark Bärlauchspätzli und Spargelragout	Café complet mit Wurst/Käse-Plättli

Abendessen

Wochenzmittag, Wochenznacht und Salatteller ist von Montag bis Samstag im Angebot, ausser an Feiertagen

Wochenzmittag

Entrecôte mit Bärlauchbutter
Pommes frites, Tagess Gemüse



Wochenznacht

Gratinierter Spargel-Schinkentoast
mit Blattsalat



Wir servieren Ihnen jeden Tag eine frische, hausgemachte Tagessuppe zum Mittag- und Abendessen.

Unser Frischfleisch, Geflügel und Eier stammt bis auf wenige Ausnahmen aus der Schweiz. Lachsprodukte Norwegen.

Informationen zu Allergenen erhalten Sie von unserem Fachpersonal.