

# MENUPLAN

6.5.2024 – 12.5.2024

	VORSPEISE	HAUPTGANG		DESSERT
		FLEISCH/FISCH	VEGI	
MONTAG	Griess-Suppe mit Sauerampfer und Gemüsewürfel	Chipollata-Spiessli mit Speck Balsamicojus Schupfnudeln Zucchettigratin mit Crème fraîche	Pochiertes Ei mit Dill-Senfbuttersauce auf Spinatbeet Orangerreis	Zitrus Früchte Terrine mit Krokant
DIENSTAG	Eisbergsalat mit Parmesanflocken und Cherrytomaten	Rindsgulasch mit Paprika und Sauerrahm Griessschnitte Brokkoli mit Mandelbutter	Blätterteig-Pastelli mit Gemüse und Pilzen an Cremesauce	Orangen-Mousse
MITTWOCH	Rindsbouillon mit Kräuter-Royale	Emmentaler Lammvoressen (Irland) mit Erbsen und Karotten Herzoginkartoffeln	Warmes Tomaten-Baguette mit Mozzarella und Saisonsalat	Tiroler Cake
DONNERSTAG	Gurkensalat mit Dill und Sauerrahm	Gebratenes Forellenfilet (Italien) auf Rahmwirsing mit Prosecco Tomatenreis mit Basilikum	Überbackene Cannelloni mit Spinat und Ricotta	Straciatella Creme
FREITAG	Gemüsecremesuppe mit Einlage	Sautierte Pouletbrust mit Zitronenrahmsauce Tagliatelle Romaneso mit Nussbutter	Früchtecurry im Reisring mit Quorn Gebratene Banane	Schoggimuffin mit Beeren
SAMSTAG	Russischer Salat auf Eichblatt	Pochierte Schweinsbäggli mit grober Senfsauce Kartoffelstock Grüne Bohnen mit roten Zwiebeln	Spaghetti mit Vegi-Carbonara und Reibkäse	Caramelglace auf Kiwisalat
MUTTERTAG	<p><b>Muttertags Menu</b></p> <p>Thunfisch   Limette   Sprossen</p> <p>Spargelsuppe   Frühlingskräuter   Rauchpaprika</p> <p>Kalbsrücken   Morchel-Sauce   Parmesan-Risotto   Frühlingsgemüse</p> <p>Erdbeere   Rhabarber   Vanille</p> <p>CHF 58.00</p>			



PREISE INKL. 3 DL. MINERALWASSER & KAFFEE  
(VEGI-MENU CHF 1.00 GÜNSTIGER)