

Mittagsmenü

15. April – 21. April 2024

Preise werktags:

Tagesteller: sFr. 25.-- / Menu complet: sFr. 32.--

Preise sonn- und feiertags:

Tagesteller: sFr. 39.-- / Menu complet: sFr. 54.--

Tagesteller Vegi: sFr. 32.-- / Menu complet Vegi: sFr. 47.--

Montag, 15. April 2024

Lauch- und Birnensuppe
Soupe de poireaux et poires

**Poulet Picatta mit Pesto Penne,
Tomatensauce und klassicher Garnitur**
Picatta de poulet avec pesto penne,
sauce tomate et garniture classique

oder/ou

**Süsskartoffel Picatta mit Pesto Penne,
sautierten Pilzen und Tomatensauce**
Picatta de patates douces avec pesto penne,
champignons sautés et sauce tomate

Tageskuchen
Gâteau du jour

Dienstag, 16. April 2024

Knoblauchrahmsuppe mit Croûtons oder gemischter Salat
Soupe à l'ail avec croûtons ou salade mêlée

**Lammcurry mit Auberginen, Süsskartoffeln und Kichererbsen
mit Kokos- und Gemüseis**
Curry d'agneau avec aubergines, patates douces et pois chiches
avec riz de coco et légumes

oder/ou

**Auberginen-Süsskartoffel-Kichererbsen-Curry
mit gegrilltem Tofu auf Kokos- und Gemüseis**
Curry d'aubergines, patates douces et pois chiches
avec tofu grillé et riz de coco et légumes

Tageskuchen
Gâteau du jour

Mittwoch, 17. April 2024

Spinatrahmsuppe oder gemischter Salat
Soupe d'épinards ou salade mêlée

**Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff»
mit Randen, Cornichons, Pilzen und Serviettenknödel**
Emincé de bœuf «Stroganoff»
avec betterave rouge, cornichons, champignons et quenelles de serviette

oder/ou

**Kartoffelgnocchi
mit Tomaten-Basilikum-Ragout und mit Mozzarella überbacken**
Gnocchi de pommes de terre
avec ragoût de tomates et basilic, gratiné avec mozzarella

Tageskuchen
Gâteau du jour

Donnerstag, 18. April 2024

Süßkartoffel-, Lauch- und Kokossuppe oder gemischter Salat
Soupe patates douces, poireaux et cocos ou salade mêlée



**BBQ Spareribs
mit Coleslaw Salat und Country Cut Kartoffeln**
Spareribs BBQ

avec salade de Coleslaw et pommes de terre Country Cut

oder/ou

**Zucchini-Ravioli mit Ricotta, Pinienkernen
und Tomatensauce mit Tagliatelle**
Ravioli de zucchini avec ricotta et pignons
et sauce tomate avec tagliatelle



Tageskuchen
Gâteau du jour

Freitag, 19. April 2024

Tomatensuppe oder gemischter Salat
Soupe à la tomate ou salade mêlée



**Gebratenes Lachsfilet an Dillsauce mit Petersilienkartoffeln,
gebratene Zucchini und Karotten-Lauch-Fondue**
Filet de saumon à la sauce à l'aneth avec pommes de terre persillées,
courgettes rôties et fondue de carottes et poireaux

oder/ou

**Risotto mit getrockneten Tomaten, Brokkoli,
Karotten, Peperoni, Zucchini und Kräuterschaum**
Risotto aux tomates séchées, brocoli,
carottes, poivrons, courgettes et mousse aux herbes



Tageskuchen
Gâteau du jour

Samstag, 20. April 2024

Peperonisuppe mit Zitrusöl oder gemischter Salat
Soupe de poivrons à l'huile d'agrumes ou salade mêlée



**Lammfilet an Kräuterjus
mit Polenta und Ratatouille**
Filet d'agneau au jus aux herbes
avec polenta et ratatouille

oder/ou

**Vegetarisches Fladenbrot mit Kichererbsen, Tomaten,
Feta, Oliven, roten Zwiebeln und Tahini Sauce**
Pain pita végétarien avec pois chiches, tomates,
Feta, olives, oignons rouges et sauce tahini



Tageskuchen
Gâteau du jour

Sonntag, 21. April 2024

Räucherlachs mit Kräuterrührei und Roggenbrot
Saumon fumé avec œufs brouillés aux herbes et pain de seigle



Fenchel-Apfel Minestrone mit Grissini
Minestrone fenouil-pomme avec grissini



**Kalbssteak an Kalbsjus mit Kroketten,
Brokkoli, tournierten Karotten und Zucchini**
Steak de veau au jus de veau avec croquettes,
carottes tournées, courgettes et brocoli

oder/ou

**Zander aus dem Ofen an beurre blanc
mit Fondant-Kartoffeln, Spinat und Gemüsejulienne**
Sandre au four au beurre blanc
avec pommes de terre fondantes, épinards et julienne de légumes



Tageskuchen
Gâteau du jour