

Samstag, 09. März 2024

Zucchini-suppe mit Frischkäse oder gemischter Salat
Soupe de courgettes avec fromage frais ou salade mêlée



**Entenbrust an Calvados-Apfelsauce mit Kroketten,
geschmortem Rotkraut und karamellisiertem Apfel**
Magret de canard à la sauce au calvados et au pommé
avec croquettes, chou rouge braisé et pomme caramélisée

oder/ou

**Gemüse-Quiche an Feta-Paprikacreme
und Blattsalat mit Tomaten**
Quiche aux légumes à la crème de feta et poivrons
avec laitue avec tomates



Tageskuchen
Gâteau du jour

Sonntag, 10. März 2024

Randencarpaccio mit Ziegenkäse
Carpaccio de betteraves rouges avec fromage de chèvre



Pfifferlingsuppe mit frischen Kräutern
Soupe de chanterelles aux herbes fraîches



Rinderfilettournedos an rosa Pfeffersauce
Fondantkartoffeln, Blumenkohl-Brokkoli-Gratin und Vichy Karotten
Tournedos de filet de bœuf à la sauce au poivre rose,
pommes de terre fondantes, gratin de chou-fleur et brocoli, carottes vichy

oder/ou

**Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta und Gemüse
an frischen Kräutern mit konfierten Tomaten und Bärlauchsauce**
Ravioli faits maison farcis à la ricotta et aux légumes
avec herbes fraîches, tomates confites et sauce à l'ail des ours



Tageskuchen
Gâteau du jour

Mittagsmenü

4. März – 10. März 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, 4. März 2024

Kichererbsensuppe mit Koriander oder gemischter Salat
Soupe de pois chiches à la coriandre ou salade mêlée



**Cordon bleu vom Schwein an hausgemachtem Gewürzketchup
mit Kartoffel-Wedges und Buttergemüse**
Cordon bleu de porc au ketchup aux épices fait maison,
wedges de pommes de terre et légumes au beurre

oder/ou

**Zucchini Cordon bleu an hausgemachtem Gewürzketchup
mit Kartoffel-Wedges und Buttergemüse**
Cordon bleu de courgettes au ketchup épices fait maison,
wedges de pommes de terre et légumes au beurre



Tageskuchen
Gâteau du jour

Dienstag, 5. März 2024

Schwarzwurzelsuppe oder gemischter Salat
Soupe de salsifis ou salade mêlée



**Lamm-Curry mit Maiskölbchen, Erbsen, Peperoni
Brokkoli, Kichererbsen und Sesam-Reis**
Curry d'agneau avec épis de maïs, petits pois, poivrons,
brocoli, pois chiches et riz au sésame

oder/ou

**Curry mit Maiskölbchen, Erbsen, Peperoni, Brokkoli,
Kichererbsen, Sesam-Reis und grilliertem Tofu**
Curry avec épis de maïs, petits pois, poivrons,
brocoli, pois chiches, riz au sésame et tofu grillé



Tageskuchen
Gâteau du jour

Mittwoch, 6. März 2024

Süßkartoffel-Limettensuppe oder gemischter Salat
Soupe de patates douces et de citron vert ou salade mêlée



**Gebratenes Maispouardenbrüstchen
auf Pfifferlingrisotto mit geschmortem Gemüse**
Suprême de poulet de maïs rôti
avec risotto aux chanterelles et légumes braisés

oder/ou

**Curry-Gnocchi mit Kokosnussmilch,
Karotten, Spinat und Koriander**
Gnocchi au curry au lait de noix de coco,
carottes, épinards et coriandre



Tageskuchen
Gâteau du jour

Donnerstag, 7. Februar 2024

Lauchcremesuppe mit Trockenfleisch oder gemischter Salat
Crème de poireaux avec viande séchée ou salade mêlée



Chili con carne auf Reis mit Sauerrahmtopping
Chili con carne sur riz avec crème fraîche

oder/ou

**Chili sin carne auf Quinoa
mit Sauerrahmtopping, Reis und Tortilla-Chips**
Chili sin carne sur quinoa
avec crème fraîche, riz et chips tortilla



Tageskuchen
Gâteau du jour

Freitag, 08. März 2024

Tomatensuppe oder gemischter Salat
Soupe de tomates ou salade mêlée



**Gebratener Lachs an Weissweinsauce mit Zitronen-Kartoffelstampf,
glasierten Karotten und konfierten Tomaten**
Saumon frit à la sauce au vin blanc,
purée de pommes de terre au citron, carottes glacées et tomates confites

oder/ou

**Tomaten-Zucchini-Risotto mit gebratenem Fenchel,
Kerbelsauce und Parmesanchips**
Risotto de tomates et courgettes avec fenouil frit
à la sauce au cerfeuil et chips de parmesan



Tageskuchen
Gâteau du jour