

Mittagsmenü

17. Juni – 23. Juni 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, 17. Juni 2024

Lauchsuppe mit Speck oder gemischter Salat

Soupe de poireaux au lard ou salade mée



Cordon bleu vom Schwein an hausgemachtem Gewürzketchup mit Pont- Neuf-Kartoffeln und Buttergemüse

Cordon bleu de porc avec ketchup aux épices maison
pommes de terre pont-neuf et légumes au beurre

oder/ou

Zucchini Cordon bleu an hausgemachtem Gewürzketchup mit Pont- Neuf- Kartoffeln und Buttergemüse

Cordon bleu de courgettes avec ketchup aux épices maison
pommes de terre pont-neuf et légumes au beurre



Tageskuchen

Gâteau du jour

Dienstag, 18. Juni 2024

Karottensuppe mit Orangenfilets oder gemischter Salat

Soupe de carottes avec filets d'orange ou salade mée



Poulet mit Peperonata, Brokkoli und Serviettenknödel

Poulet avec peperonata, brocoli et quenelles

oder/ou

Knuspriger Blumenkohl mit Weizen-Gemüsesalat, Peperonata und Joghurdip

Chou-fleur croustillant avec salade de blé et des légumes,
peperonata et dip au yaourt



Tageskuchen

Gâteau du jour

Mittwoch, 19. Juni 2024

Erbensuppe mit Koriander oder gemischter Salat

Soupe aux petit-pois à la coriandre ou salade mée



Rindspillard an Rotweinsauce und Tagliatelle mit Gemüse

Paillard de bœuf à la sauce au vin rouge
avec tagliatelle et légumes

oder/ou

Knusprige Gemüseknollen mit Ratatouille, Karottenpüree und Kräutersauce

Croquettes aux légumes croustillantes
avec ratatouille, purée de carottes et sauce aux herbes



Tageskuchen

Gâteau du jour

Donnerstag, 20. Juni 2024

Currysuppe mit Mais oder gemischter Salat
Soupe de curry au maïs ou salade mêlée



Wiener Backhendl
mit Kartoffelsalat und sautiertem Frühlingsgemüse
Poulet frit à la viennoise
avec salade de pommes de terre et légumes de printemps
oder/ou

Hausgemachte Kräutertagliatelle
mit grünen Bohnen, Cherrytomaten, Fenchel und Zitronenzesten
Tagliatelle aux herbes fait maison
avec haricots verts, tomates cerise, fenouil et zestes de citron



Tageskuchen
Gâteau du jour

Freitag, 21. Juni 2024

Rindsbouillon mit Fleischstrudel oder gemischter Salat
Bouillon de bœuf avec strudel à la viande ou salade mêlée



Moules marinières mit Pommes frites
Moules marinières avec pommes frites

oder/ou

**Risonirisotto mit Sommergemüse, getrockneten Tomaten,
Burrata und Kräuterschaum**
Risotto de risoni avec légumes d'été, tomates séchées,
Burrata et mousse d'herbes fraîches



Tageskuchen
Gâteau du jour

Samstag, 22. Juni 2024

Mais-Lauch-Bisque oder gemischter Salat
Bisque de maïs et poireaux ou salade mêlée



Lammentrecôte an Naturjus, cremige Polenta und Sommergemüse
Entrecôte d'agneau avec polenta crémeuse et légumes d'été

oder/ou

**Sommerpizza mit Tomaten, Mozzarella, Zucchini,
Frühlingszwiebeln und Basilikum**
Pizza d'été avec tomates, mozzarella, courgettes,
oignons nouveaux et basilic



Tageskuchen
Gâteau du jour

Sonntag, 23. Juni 2024

Fenchelsuppe mit Aniscrackers
Soupe de fenouil avec crackers à l'anis



**Melone und Wassermelone mit Prosciutto
an Balsamico-Vinaigrette**
Melons et pastèques avec prosciutto
avec vinaigrette balsamique



**Rinderfilettournedos an Pfeffersauce
mit Schmelzkartoffeln und feinem Gemüse**
Tournedos de filet de bœuf à la sauce au poivre
avec pommes de terre fondantes et légumes

oder/ou

**Ricotta- Spinatravioli an Basilikumjus
mit sautierten Zucchini, Karotten und Kirschtomaten**
Ravioli à la ricotta et aux épinards au jus de basilic
avec courgettes sautées, carottes et tomates cerises



Tageskuchen
Gâteau du jour