

Mittagessen

Vom 05.05.2025 – 11.05.2025

	Menu 1	Menu Vegetarisch	Wochenspezialität
Montag	Salat vom Buffet Zitronen-Joghurtsuppe Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti und glasierte Karotten Gedeckter Apfelkuchen	Salat vom Buffet Zitronen-Joghurtsuppe Tofugeschnetzeltes Zürcher Art Rösti und glasierte Karotten Gedeckter Apfelkuchen	Weisser Spargel mit gebratenen Jakobsmuscheln (EU) und Zitronenthymian sautierte Kartoffelscheiben Bei Umbestellungen von Allgemein versicherten Patienten entsteht ein Zuschlag von CHF 15.-
	Jeder Dienstag ist unser Vegi Tag		
Dienstag	Salat vom Buffet Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat auf Peperonata und Mozzarella Meringuetartelette mit marinierten Erdbeeren	Salat vom Buffet Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat auf Peperonata und Mozzarella Meringuetartelette mit marinierten Erdbeeren	
Mittwoch	Salat vom Buffet Süsskartoffelsuppe Gefüllter Pouletschenkel mit Spinat und Speck Tomatenrisotto und gedünstete Kefen Himbeer-Mousse-Schnitte	Salat vom Buffet Süsskartoffelsuppe Vegischnitzel mit Frischkäse und Spinat Tomatenrisotto und gedünstete Kefen Himbeer-Mousse-Schnitte	
Donnerstag	Salat vom Buffet Klare Gemüsesuppe Hausfrauenart Gedünstetes Welsfilet auf Gemüsestreifen in Kräuterbutter-schaum und Safran-Kartoffeln Griess Victoria mit Himbeersauce	Salat vom Buffet Klare Gemüsesuppe Hausfrauenart Gedünstetes , mariniertes Tofuschnitzel auf Gemüsestreifen in Kräuterbutter-schaum und Safran-Kartoffeln Griess Victoria mit Himbeersauce	
Freitag	Salat vom Buffet Kokosschaumsuppe Glasierter Kalbsbraten in seinem Jus Kartoffelstock und gebackene Tomaten provenzalische Art Mango-Passionsfrucht-Stange	Salat vom Buffet Kokosschaumsuppe Auflauf mit Kartoffeln, Gemüse, Cheddar und gebackenen Tomaten provenzalische Art Mango-Passionsfrucht-Stange	
Samstag	Salat vom Buffet Morchelbouillon mit Kräuterroyal Rosa gebratener Lammgigot mit Thymianjus Polenta und zweierlei Bohnen Dessertteller	Salat vom Buffet Morchelbouillon mit Kräuterroyal Marroni-Polentaschnitte mit Thymianjus und zweierlei Bohnen Dessertteller	
Sonntag	Salat vom Buffet Maiscremesuppe Am Stück gebratenes Schweinsfilet auf Apfelspalten Dauphine Kartoffeln und dreierlei Kohlröschen Rüebli-schnitte mit Vanilleschaum	Salat vom Buffet Maiscremesuppe Mungobohnen Burger auf Apfelspalten Dauphine Kartoffeln und dreierlei Kohlröschen Rüebli-schnitte mit Vanilleschaum	

Abendessen

Vom 05.05.2025 – 11.05.2025

	Menu 1	Menu Vegetarisch
Montag	Laugen-Brioche-Baguette gefüllt mit Rigikäse, Essiggurken, Eiern und Kresse Tarte Tatin	Laugen-Brioche-Baguette gefüllt mit Rigikäse, Essiggurken, Eiern und Kresse Tarte Tatin
	Jeder Dienstag ist Vegi-Tag	
Dienstag	Rhabarber-Spargel-Quiche Melissenjoghurt	Rhabarber-Spargel-Quiche Melissenjoghurt
Mittwoch	Chefsalat mit Trutenschinken, Hinterschinken und Käse	Blumenkohl-Tabouleh Salat mit Mozzarella
Donnerstag	Roastbeef mit Tartarsauce Cole Slawsalat Röstifrites	Happy Butcher Cevapcici mit Ajvar Cole Slawsalat Röstifrites
Freitag	Schinken-Käsestrudel an buntem Salat	Broccolistrudel an buntem Salat
Samstag	Gefüllte Zucchini mit Peperoni, Reis, Fetakäse, Basilikum und Tomaten	Gefüllte Zucchini mit Peperoni, Reis, Fetakäse, Basilikum und Tomaten
Sonntag	Spargel-Dinkel Palatschini auf Tomatenragout	Spargel-Dinkel Palatschini auf Tomatenragout



Wochensandwiches

Mais-Chili-Baguette gefüllt mit Randen-Hummus, grillierte Zucchini,
Rucola und veganem Feta
Vegan

Sesambrezel mit Büffel-Mozzarella, Tomaten, Basilikum,
Balsamicoglace und Sprossen
Vegetarisch

Sauerteigbrot-Tramizini mit Hausterrine, Apfel-Sellerie Salat,
Kresse und Cumberlandsauce

CHF 5.00

*Soweit nicht anderweitig erwähnt, ist das Fleisch und der Fisch aus der Schweiz.
Für Allergene und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an die Mitarbeitenden des Restaurants.*