

MENÜPLAN

24.03.25 – 30.03.25

Fr. 20.50

Täglich erhältlich unsere frisch zubereiteten Salatteller

WOCHENHIT

Kalbschnitzel an
Zitronenmelissensauce,
dazu grüne Spargeln &
Bratkartoffeln

34.50 Fr.-

**SUPPE oder
SALAT
zur Auswahl**

Menü 1

Menü 2

**Montag
24.03.25**

Brotsuppe
Kaninchenragout Tessiner Art mit
Salbeipolenta & Ratatouille
Zigerkrapfen

Brotsuppe
Vegigeschnetzeltes Zürcher Art mit
Kräuterrisotto & Broccoli
Zigerkrapfen

**Dienstag
25.03.25**

Blumenkohlcremesuppe
Hacktätschli an Rahmsauce mit
Teigwaren & Romanesco
Ananassalat mit Pfefferminze

Blumenkohlcremesuppe
Röstipastetli gefüllt mit Frühlingsgemüse
& Hüttenkäse
Ananassalat mit Pfefferminze

**Mittwoch
26.03.25**

Bouillon mit Croutons
Trutenthaicurry
mit Gemüse & Basmatireis
Glacetorte

Bouillon mit Croutons
Frühlingsspätzlipfanne mit Morcheln,
Spargel & Frühlingszwiebeln
Glacetorte

**Donnerstag
27.03.25**

Lauch-Apfelcremesuppe
Bärlauchbrätschnitzel mit Ofenkartoffeln
& Karottenduo
Apfelstrudel mit Vanillesauce

Lauch-Apfelcremesuppe
Ravioli gefüllt mit Ratatouille, Pesto
& Cashewnüssen
Apfelstrudel mit Vanillesauce

**Freitag
28.03.25**

Selleriecremesuppe
Fischragout an Weissweinsauce &
Gemüsereis
Schoggicreme

Selleriecremesuppe
Grüne Spargeln an Sauce Hollandaise mit
Bratkartoffeln
Schoggicreme

**Samstag
29.03.25**

Peperonicremesuppe
Walliserbraten an Balsamicojus mit
Nüdeli & Lattich
Rhabarberblechkuchen

Peperonicremesuppe
Vegihackbällchen mit Ebly & Rüeibli
Rhabarberblechkuchen

**Sonntag
30.03.25**

Minestrone
Rindsschnitzel an Pfeffersauce mit
Röstikroketten & Blumenkohlgratin
Blutorangensorbet

Minestrone
Penne mit Antipastigemüse
& Grana Padano
Blutorangensorbet