

## Wochenhit

\*\*\*

Fleischkäse Cordon bleu (Schwein, Greyerzer)  
Pommes Frites (Mo-Mi)

### Montag, 27.05.2019

Suppe Bauern Art

\*\*\*

Schweinsragout  
Kartoffelstock  
Gedämpfte Rüebli

\*\*\*

Gemüseragout  
Gedämpfte Rüebli

### Dienstag, 28.05.2019

Bouillon mit Backerbsen

\*\*\*

Pouletsteakli mit Rotweinsauce  
Pilaw-Reis  
Krautstiel mit Safranbechamel

\*\*\*

Quorngeschnetzeltes mit Paprika  
Zweierlei Bohnen

### Mittwoch, 29.05.2019

Gemüseschaumsuppe

\*\*\*

Rindsgeschnetzeltes Balsamico  
Bramata

Gedünstete Zucchini  
Dessert: Kokoskuchen

\*\*\*

Quarksteak  
Gedämpfte Knackerbsen

### Donnerstag, 30.05.2019

Gemüsebouillon mit Gemüsejulienne

\*\*\*

Geflügel Brät Schnitzel  
Braune Sauce

Dreifarbige Nudeln  
Geschmorte Bohnen  
Dessert: Ovomaltine-Mousse

\*\*\*

Pilz-Stroganow

### Freitag, 31.05.2019

Rüebli-Ingwer-Suppe

\*\*\*

Saibling (ISL) gebraten  
Kräuterhollandaise  
Bratkartoffel

Grüner Spargel

\*\*\*

Apfel-Peperoni-Gulasch  
Geschmorter Fenchel

### Samstag, 01.06.2019

Frühlingszwiebelsuppe

\*\*\*

Sauce Bolognese (Rind)  
Spaghetti

\*\*\*

Spaghetti 5P

\*\*\*

Menu auf Vorbestellung

### Sonntag, 02.06.2019

Kraftbrühe mit Flädli

\*\*\*

gefüllter Kalbsbrustbraten  
Kroketten, Blumenkohl mit Käse überbacken  
V: Quinoa Tätschli

Dessert: Erdbeer-Eierlikör-Tiramisu

\*\*\*

Menu auf Vorbestellung

Suppe und Salat vom Buffet sind im Mittagessen inbegriffen. Alle Gerichte bereiten wir frisch für Sie zu und legen Wert auf saisonale, regionale Zutaten. Aus diesem Grund bleiben kurzfristige Sortimentsänderungen vorbehalten. Es wird ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch verwendet. Ausnahmen sind deklariert. Geflügelprodukte können Hormone enthalten. Informationen zu Deklarationen / Allergenen, zu Fisch und Meerestieren erhalten Sie von den Restaurationsmitarbeitenden.