



Woche 14	Mittag Suppe	Mittag Fleisch	Mittag Fisch	 Mittag Vitalmenu	Mittag à la minute	Mittag Dessert
Montag, 31. März 2025	Berner Märitsuppe	Gespickter Rindsschmorbraten an Burgunderjus mit Kartoffelgratin und Blumenkohl	Schellfischfilet (Nordostatlantik) in der Eihülle gebraten an Weissweinsauce dazu Reis und Kefen	Vegi-Klassiker: Toast Hawaii (mit und ohne Schinken)	Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons und Röstikroketten	Caramellköpfler mit Rahm
Dienstag, 1. April 2025	Linsensuppe	Kalbs-Voressen an Crème fraîche Sauce, dazu servieren wir Bandnudeln und Erbsen	Rotbarschfilet (Nordostatlantik) an Süss-scharfer-Sauce mit gedämpften Pak Choi, Sojakeimlinge und Asianudeln	Gemüseteller mit Spiegelei	Truthahn-Piccata (HU) an Tomatensauce, dazu Brätler und Broccoli an Zitronenöl	Bread & Butter-Pudding mit Zimtsauce
Mittwoch, 2. April 2025	Meerrettichsuppe	Hausgemachter Hackbraten an Majoransauce mit Kartoffelstock und Kohlrabigemüse	Gebratenes Saiblingsfilet (IS, Binnenfischerei) an Butterschaumsauce dazu servieren wir Spinat und Gnocchi	Gemüse-Couscous mit grillierten Zucchini, Ofenpeperoni und Mocho Verde	Gebratene Kalbsmilken an Madeirasauce mit Risotto und Gemüsestreifen	Bananensplit
Donnerstag, 3. April 2025	Brocolisuppe	Schweinsrücken an Kerbelsauce mit Müscheli und Zucchini	Zanderknusperli (EE, Binnenfischerei) mit Tartarsauce, Tomatenreis und Vichy-Karotten	Bärlauch-Omelette mit Spinat gefüllt	Joggeli Menu	Desserteller
Freitag, 4. April 2025	Gemüsecrèmesuppe	Penne an rassiger Tomaten-Speck Sauce mit Kräutern und Grana Padano	Gebratenes Forellenfilet (EU, Binnenfischerei) an Mandelbutter dazu servieren wir Salzkartoffeln und Frühlingzwiebeli	Tofu-Sojabohnen-Eintopf mit Thaibasilikum an Zitronengrass-Sauce mit Kroepoek, Duftreis	Maispouardenbrust (FR) an kräftigem Jus mit Gnocchi und Fenchel	Coupe Nussknacker
Samstag, 5. April 2025	Kartoffel-Sauerrahmsuppe	Roastbeef-Teller mit Tartarsauce dazu Sellerie-Apfel-Salat und Toast	Merlanfilet (Nordwestatlantik) an Weissweinsauce mit Pilawreis und Zucchini-Röllchen	Spaghetti mit Basilikumpesto	Wiener Schnitzel, Pommes frites und Frühlingsgemüse	Beeren-Tiramisu im Glas
Marinierte Crevetten (Nordwestatlantik) mit Avocado Limette und Koriander						
Sonntag, 6. April 2025	Bärlauchsuppe	Geschmortes Ossobuco an Gremolatajus dazu servieren wir Risotto und Romaneskoröschen	Tagliatelle an Sauce à la crème mit Rauchlachs (NO) und Spinat	Chili sin Carne mit Tomaten, roten Bohnen und Gemüsebulgur mit Zitrone	Brain Food: Marinierte Entenbrust (FR) an Cocosmilch und grünem Curry auf einem lauwarmen Glasnudel-Gemüse Salat mit Sesam	Zitronensorbet mit Campari

Fleisch/Fisch/Brot-Deklaration

Wenn nichts anderes vermerkt ist, handelt es sich um Schweizer Produkte. Ausnahmen werden mit dem Herkunftsland bezeichnet. Produkte aus dem Ausland können mit Hormonen und Antibiotika als Leistungsförderer erzeugt sein.

Alle Brote und Gebäcke wurden in der Schweiz produziert. Ausnahmen werden separat deklariert.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unser Personal.

Erklärung Vitalmenu

Unser Vitalmenü soll zum Wohl Ihrer Gesundheit beitragen. Bei diesem Gericht achten wir speziell darauf, dass der Säuren-Basen-Haushalt (20/80) stimmt.

Lassen Sie sich von diesem gesunden Gaumenschmaus verwöhnen und gönnen Sie Ihrem Körper eine vitale Auszeit.

**Vegetarisch oder wahlweise mit 80 Gramm Fisch- oder Fleischbeilage kombinierbar
(Tagesfisch oder Tagesfleisch)**