



Woche 15	Mittag Suppe	Mittag Fleisch	Mittag Fisch	 Mittag Vitalmenu	Mittag à la minute	Mittag Dessert
Montag, 7. April 2025	Blumenkohlsuppe	Rosa gebratenes Medaillon vom Kaninchenfilet im Speckmantel (HU) an feinem Jus mit breiten Nudeln und Peperonata	Gebratenes Tilapiafilet (ID) an Tomatencoulis mit Ebly und panierten Auberginen	Vegi Klassiker: Bärlauchrisotto mit gebratenem grünen Spargel	Tranche vom Kalbsrücken an Kerbeljus dazu gerührte Parmesan-Polenta und Frühlingsgemüse	Rhabarberkompott mit Meringues, Erdbeerglace und Rahm
Dienstag, 8. April 2025	Gemüsebouillon mit Sternli	Pouletschenkel frisch aus dem Ofen an Barbeque-Sauce, dazu Wedges und Würfelgemüse	Doradenfilet (GR) mit Rosmarin und Olivenöl gebraten, dazu servieren wir Brätler und Zucchini	Brain Food: Orientalisches Couscous mit Orange und Pfefferminze parfümiert, dazu Gemüse, Kichererbsen und Pinienkerne	Kalbsbratwurst an Senfjus, dazu servieren wir Pommes dauphine und Ofentomate	Hausgemachte Tiramisu
Mittwoch, 9. April 2025	Kartoffelsuppe mit Majoran	Vitello Tonnato mit Kapern und Zwiebelringen, dazu hausgemachte Focaccia	Pochiertes Flunderfilet (Nordostatlantik) an Weissweinsauce mit Griess-Schnitte und Lauchgemüse	Vegetarisches "Riz Casimir" mit rassisiger Currysauce und Früchten im Reisrand serviert	Grillierter Schweinsrücken an Zitronenjus mit Kartoffelplätzchen und Broccoli	Caramelköpfler
Donnerstag, 10. April 2025	Maissuppe	Schweinsfilet im Blätterteig mit Pilzfüllung an Kerbelsauce mit Vichy-Karotten	Gebratenes Zanderfilet (EE, Binnengewässer) an grober Senfsauce auf Pilawreis und Stangensellerie	Gebratenes asiatisches Gemüse mit Shiitake-Pilzen, Thainudeln und Chilli-Koriandersauce	Kalbs-Pojarski an Pfeffersauce mit Gnocchi und Kohlrabistreifen	Dessertteller
Freitag, 11. April 2025	Karottensuppe	Rindsgeschnetzeltes an Stroganoffsauce dazu Nudeln	Lachstranche (NO) an Hummerschaumsauce mit Erbsenpüree und Minirüebli	Randenrisotto mit gebackenen Sesamkarotten und Zitronenpfefferschäum	Cordon Bleu vom Schweinsrücken mit Pommes frites und Blattspinat	Hausgemachtes After-Eight-Glace
Samstag, 12. April 2025	Gelbe Erbsensuppe Rindsfrikadelle auf Coleslaw Salat und Kartoffelespuma	Rindsfilet am Stück gebraten an Sauce Choron, Kartoffelstampf und Blumenkohl	Merlanknusperli (Südwestpazifik) an Remouladensauce, Trockenreis und Rahmspinat	Grillierte Auberginen und Zucchini mit Oliven und Kapern dazu Petersilienpesto, Gemüse-Rollgerste	Truten-Plätzli (HU) an Tomaten-Buttersauce mit Bohnen und Muscheln	Himbeerparfait mit Ananas-Vanille-Salat
Sonntag, 13. April 2025		Gulaschsuppe	Lamm-Hüftli rosa gebraten, (AU) an kräftiger Rotweinjus dazu Gorgonzolabramata und Ratatouille	Forellenfiletrollchen (EU) mit Gemüsestreifen gefüllt an Dill-Pinienkern Sauce, dazu Salzkartoffeln	Indisches Linsen-Gemüsecurry mit Cocosmilch, Koriander, Spinat und Jasminreis	Perlhuhnbrust (FR) an Zitronenpfeffersauce mit Bandnudeln und Romanesco

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 Gaumenschmauss verwöhnen und gönnen Sie Ihrem Körper eine vitale Auszeit.
Vegetarisch oder wahlweise mit 80 Gramm Fisch- oder Fleischbeilage kombinierbar (Tagesfisch oder Tagesfleisch)