



						SONNTAGSLUNCH
Montag 31. März 2025	Dienstag 1. April 2025	Mittwoch 2. April 2025	Donnerstag 3. April 2025	Freitag 4. April 2025	Samstag 5. April 2025	Sonntag 6. April 2025
<b>Suppe</b>	<b>Suppe</b>	<b>Suppe</b>	<b>Suppe</b>	<b>Suppe</b>	<b>Suppe</b>	<b>Suppe</b>
Maiscrèmesuppe mit Popcorn	Minestrone	Fenchel-Safran-Suppe	Gurkensuppe mit Pastis	Suppe "Mille Fanti"	Karottencrèmesuppe mit Vanille	Bärlauchschaumsuppe
<b>Vorspeise</b>	<b>Vorspeise</b>	<b>Vorspeise</b>	<b>Vorspeise</b>	<b>Vorspeise</b>	<b>Vorspeise</b>	<b>Vorspeise</b>
Bunter Blattsalat an Mangodressing	Fenchelsalat mit Orangen und Mandeln	Orientalischer Couscoussalat	Nüsslisalat mit Speck	Griechischer Salat mit Feta und Oliven	Lattichsalat an Thousand Island Dressing	Rauchlachstartar mit Dill-Honig-Senfesauce
<b>Menü 1</b>	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 1</b>
Pouletgeschnetzeltes an Boursinrahmsauce, Kräuterspätzli und Broccoli mit Mandeln CHF 41.50	Fregola Sarda mit (Sardische Spezialität) Ofengemüse, Burrata und Wildschwein-Rohschinken CHF 41.50	Äpler Maggaronen an sämiger Rahmsauce, mit Speck, Röstzwiebeln und Apfelkompott CHF 41.50	Kalbsragout mit Zitrone und Thymian, Kräuter-Kartoffelstock und glasierten Karotten CHF 41.50	Bärlauchbratwurst an Zwiebelsauce, Röstikroketten und gefüllter Tomate CHF 41.50	Maispoullardenbrust an fruchtigem Cassisjus, Haselnuss-Polenta und Romanesco CHF 41.50	Lammtrécôte rosa gebraten an Olivenjus, Griessgnocchi und Ratatouille CHF 55.00
<b>Menü 2</b>	<b>Menü 2</b>	<b>Menü 2</b>	<b>Menü 2</b> ★	<b>Menü 2</b>	<b>Menü 2</b>	<b>Menü 2</b>
Rindsiedfleisch an Meerrettichsauce, Salzkartoffeln und Bouillongemüse CHF 43.50	Lammragout mit Früchten, Rosmarinkartoffeln und Peperonata CHF 43.50	Waadtländer Saucisson auf sämigem Kartoffel-Lauch-Ragout CHF 43.50	"Pide" Fladenbrot nach türkischer Art mit Rindshackfleisch, dazu bunter Marktsalat CHF 43.50	Wiener Backhendl mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren CHF 43.50	Pastinaken-Apfel-Ravioli an Thymianbutter, kleinem Gemüse und Lammfiletstreifen CHF 43.50	Kalbschnitzel an Zitronensauce, Papardelle und Gemüsegarritur CHF 55.00
<b>Menü 3</b>	<b>Menü 3</b>	<b>Menü 3</b>	<b>Menü 3</b>	<b>Menü 3</b>	<b>Menü 3</b>	<b>Menü 3</b>
Sepianudeln mit Meeresfrüchten und mediterranem Gemüse, verfeinert mit Basilikum CHF 45.50	Grillierte Lachstranche (Zucht/Norwegen) an Olivenschäum, Pestognocchi und Fenchelgemüse CHF 45.50	Ofenfrischer Flammkuchen mit mediterranem Gemüse und Streifen vom schottischen Rauchlachs CHF 45.50	Rotbarbenfilet gebraten (Westpazifik/Vietnam) an Martinischäum, Zitronenreis & Blattspinat CHF 45.50	Schollenfilet (Ostsee/Holland) im Kräuter-Eimantel an Tomatenrisotto und Zucchini CHF 45.50	Gebratenes Wolfsbarschfilet (Zucht/Griechenland) mit Zitronen-Pfefferbutter, Weissweinsrisotto und geschmorter Peperoni CHF 45.50	Spaghetti mit Riesencrevetten (Wildfang/Patagonien) Mönchsbart, Ofengemüse, Peperoncini und Knoblauch CHF 55.00
<b>Vital-Menü</b>	<b>Vital-Menü</b>	<b>Vital-Menü</b>	<b>Vital-Menü</b>	<b>Vital-Menü</b>	<b>Vital-Menü</b>	<b>Vital-Menü</b>
Polentaschnitte mit Tomatensugo, mediterranem Gemüse und Mozzarella CHF 36.50	Carnaroli Risotto mit Avocado, Babyspinat Limette und Baumnüssen CHF 36.50	Penne mit getrockneten Tomaten, Broccoli und frischem Blattspinat, garniert mit Grana Padano CHF 36.50	Serviettenknödel auf Pilzragout garniert mit Frühlingsgemüse CHF 36.50	Kichererbseneintopf mit Wurzelgemüse, frischen Kräutern und gerösteten Nüssen CHF 36.50	Gefüllte Champignons auf Mini-Ratatouille und Kräuter-Ebly CHF 36.50	Rhabarberisotto mit gebackenem Tomme und Quornstreifen CHF 44.00
<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>	<b>Dessert</b>
Caramelköpfl mit Früchten oder Kiwi-Smoothie	Irischer Apfelkuchen mit Baileys Glacé oder Birnen-Smoothie	Blutorangensorbet mit Campari oder Melonen-Minze-Smoothie	Schwarzwälder Schichtdessert oder Ananas-Ingwer-Smoothie	Pistazienglacé mit Mangostückli oder Trauben-Smoothie	New Yorker Chees Cake oder Karotten-Smoothie	Limettenmousse mit frischen Erdbeeren oder Spinat-Smoothie
<b>Die Küchen Crew präsentiert</b> ★			<b>Veranstaltungsempfehlungen</b>			
Unsere Küchencrew verwöhnt Sie jede Woche mit einer besonderen Kreation. Diese Woche bereitet Mohame Hashim für Sie am Donnerstag "Pide" das Fladenbrot nach türkischer Art mit Rindshackfleisch und buntem Gemüse zu.			Montag, 31. März 2025 15:00 – 16:00 Uhr, im quadro reden wir darüber, Wohltuende Feste und Rituale mit Heidi Kallenbach			

"Glück ist, wenn das, was du denkst, was du sagst und was du tust" (Mahatma Gandhi 1869–1948)

Die Servicemitarbeitenden erteilen Ihnen gerne Auskunft über die Herkunft der Produkte, Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergene.