

Tagesmenu

Montag, 8. Juni

Erbsensuppe mit Liebstöckel
oder
Bunter Blattsalat an Hausdressing

Poulet-Cordon-bleu mit Zitrone,
dazu Rüeblü und Bratkartoffeln
oder

Risotto mit Bärlauchpesto,
dazu glasierte Rüeblü

Zitronenjoghurt mit Honig und Minze

Donnerstag, 11. Juni

Brottsuppe mit Kräuter
oder
Salat an Hausdressing

Halbes Poulet, Kabissalat mit Kümmel,
Hausbrot und Kräuterdip
oder

Quarkküchlein mit Teigwaren und
Zucchetti an Salsa Rossa

Himbeerkompott mit Meringe

Dienstag, 9. Juni

Sellerie-Crèmesuppe
oder
Blattsalat mit Holunderblütendressing

Feines vom Lamm (Bio, CH) mit Kräutern,
dazu Zucchetti und Couscous
oder

Tortellini mit Käsesauce,
dazu gebackene Tomaten

Granatapfelquark

Freitag, 12. Juni

Spargelsuppe
oder
Bunter Salat an Orangendressing

Schellfisch (MSC, Nordostatlantik) mit Sesamsauce,
dazu Fenchel und Dinkelbulgur
oder

Spinatschnitte mit leichter Sesamsauce,
dazu Fenchel und Dinkelbulgur

Vanillepudding mit Lavendel

Mittwoch, 10. Juni

Lauchsuppe
oder
Blattsalat an Wildbeerendressing

Hackbraten vom Rind (Bio, CH)
mit grünen Bohnen und Kartoffelstock
oder

Hirsetaler mit grünen Bohnen, dazu Kartoffelstock,
Basilikumsauce und geröstete Sonnenblumenkerne

Chia-Pudding mit Kokosmilch

Sonntag, 14. Juni

Brokkolicrèmesuppe
oder
Blattsalat an Sanddorndressing

Szegediner Gulasch (Bio, CH)
mit Rüeblü und Kohlrabi, dazu Kartoffelgratin
oder

Kartoffelgratin mit Bärlauchsauce,
dazu Rüeblü und Kohlrabi

Süssmostcreme mit Dinkel

Mittagessen Mo bis Fr und So 12.00 – 13.30 Uhr
À-la-carte-Bestellungen bis 13.15 Uhr

Tagesmenu vegetarisch CHF 23.– / ½ Portion CHF 21.–
Tagesmenu mit Fleisch CHF 28.– / ½ Portion CHF 26.–
Suppe, Salat und Dessert CHF 15.–



Seit 2016 sind wir eine Bio-Knospe-Komponentenküche mit Bio-Knospe-Salaten, -Gemüse und -Obst sowie -Getreide und -Teigwaren.

*konventionell

Preise inkl. MwSt., Änderungen vorbehalten.