

Tagesmenu

Montag, 15. Juni

Erbsensuppe mit Liebstöckel
oder

Bunter Blattsalat an Hausdressing

Pouletbrust (CH) mit Spargeln
und Risotto

oder

Spargel-Risotto mit Frühlingszwiebeln,
dazu grüne Spargeln

Erdbeerquark

Donnerstag, 18. Juni

Kohlrabisuppe
oder

Blattsalat mit Radieschen an Hausdressing

Pouletgeschnetzeltes mit Kräutern,
dazu Blattspinat und Duftreis

oder

Gelbe Linsen-Dal mit Blattspinat und Duftreis,
dazu Kokos-Limettensauce

Mango-Kokos-Chiasamen-Pudding

Dienstag, 16. Juni

Kartoffel-Sauerampfer-Suppe
oder

Blattsalat mit Holunderblütendressing

Rindsbraten* (CH) mit Jus,
dazu Gartengemüse und Reis

oder

Cannelloni mit Pesto-Sauce
und Blumenkohl

Zitronenjoghurt

Freitag, 19. Juni

Spargelsuppe
oder

Bunter Salat an Orangendressing

Steinbeisser (ISL) an Schnittlauchsauce
mit Rüeblü und Petersilienkartoffeln

oder

Haferflockenbratling mit Rüeblü,
dazu Schnittlauchsauce

Quarkmousse mit Holunderblüten

Mittwoch, 17. Juni

Lauchsuppe
oder

Blattsalat an Wildbeerendressing

Auberginen-Parmigiana mit Lammfleischbällchen
(Bio) und mariniertem Rucola, dazu Bratkartoffeln

oder

Auberginen-Parmigiana mit mariniertem Rucola,
dazu Bratkartoffeln

Frischer Fruchtsalat mit Minze

Sonntag, 21. Juni

Brokkolicrèmesuppe
oder

Blattsalat an Sanddorndressing

Kalbsgeschnetzeltes mit Lauch,
dazu Spätzli und geröstete Sonnenblumenkerne

oder

Spätzlipfanne mit Käse, dazu Lauch an einer
Kräutersauce mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Apfelmus mit Rahm

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.