

Mittagessen

Vom 21.04.2025 – 27.04.2025

	Menu 1	Menu Vegetarisch	Wochenspezialität
Montag	Salat vom Buffet Ochsenschwanzbouillon Royal Glasiertes Kalbsnierstück mit Tessiner Marronipolenta und Cocobohnen Meringuetartelett mit Erdbeersalat und Vanilleschaum	Salat vom Buffet Kräuterpilzbouillon Royal Spargel im Blätterteig gebacken an einer schaumigen Marronisauce mit Rosmarin Meringuetartelett mit Erdbeersalat und Vanilleschaum	Gelbschwanzmakrele Kingfish (NL) Curry Parfumreis Pak Choi
	Jeder Dienstag ist unser Vegi Tag		
Dienstag	Salat vom Buffet Selleriecremesuppe Grilliertes Halloumisteak mit Zitronenpesto Wildreismix Griechischer Kabis mit Tomate und Oregano Nordisches Plundergebäck	Salat vom Buffet Selleriecremesuppe Grilliertes Halloumisteak mit Zitronenpesto Wildreismix Griechischer Kabis mit Tomate und Oregano Nordisches Plundergebäck	
Mittwoch	Salat vom Buffet Spargelsuppe MSC Meeresfischknusperli (DE) mit Tatarsauce und Zitrone auf Rahmspinat Petersilienkartoffeln Schwarzwälder Apfeldessert	Salat vom Buffet Spargelsuppe Quornknusperli mit Tatarsauce und Zitrone auf Rahmspinat Petersilienkartoffeln Schwarzwälder Apfeldessert	
Donnerstag	Salat vom Buffet Weisskabissuppe Kalbshalsbraten mit Thymian an einem Markbeinjus Country Cuts und Sommergemüse Rote Grütze mit Sesamsauce	Salat vom Buffet Weisskabissuppe Getreidehackbraten mit Thymianjus Country Cuts und Sommergemüse Rote Grütze mit Sesamsauce	
Freitag	Salat vom Buffet Tessiner Minestrone Pouletschenkelsteak Oriental an buntem Gemüse-Couscous-Mix Korianderjoghurtdip Bayrische Blaubeercreme	Salat vom Buffet Tessiner Minestrone Süsskartoffelplätzchen mit Kidneybohnen Gemüse-Couscous-Mix und Korianderjoghurtdip Bayrische Blaubeercreme	
Samstag	Salat vom Buffet Grüne Schaumsuppe Seeländer Hackbraten mit Körnersenfjus Nudeln und Erbsen mit Rüebli Mini Schokogupf mit Apfelragout	Salat vom Buffet Grüne Schaumsuppe Seeländer Getreideplätzli mit Körnersenfjus Nudeln und Erbsen mit Rüebli Mini Schokogupf mit Apfelragout	
			Bei Umbestellungen von Allgemein versicherten Patienten entsteht ein Zuschlag von CHF 15.-
Sonntag	Salat vom Buffet Legierte Kressesuppe Schweinskotelettstück mit Dörrfrüchtejus Knusperkartoffeln und Blumenkohl Rhabarberparfait im Töpfli	Salat vom Buffet Legierte Kressesuppe Blumenkohl-Cornflakes-Tätschli mit Ei- Bärlauch-Vinaigrette und Tomatenkompott Rhabarberparfait im Töpfli	

Abendessen

Vom 21.04.2025 – 27.04.2025

	Menu 1	Menu Vegetarisch
Montag	Spargel- und Gemüseravioli mit Kerbelschaum	Spargel- und Gemüseravioli mit Kerbelschaum
	Jeder Dienstag ist Vegi-Tag	
Dienstag	Greyerzer Käse- und Gemüsekuchen	Greyerzer Käse- und Gemüsekuchen
Mittwoch	Fleischkäse vom Zürcher Kräuterschwein mit Spiegelei und Kartoffelsalat	Veganer Fleischkäse mit Spiegelei und Kartoffelsalat
Donnerstag	Penne mit einer rassigen Tomatensugo und Poulet-Meatballs	Penne mit einer rassigen Tomatensugo und Sojaballs
Freitag	Bunte salzige Blätterteigschnecken Salatbuffet	Bunte salzige Blätterteigschnecken Salatbuffet
Samstag	Käseteller mit Geschwellten Feigensenf	Käseteller mit Geschwellten Feigensenf
Sonntag	Panzanella Toskanischer Brotsalat mit Ofengemüse und Kapern Rohschinken-Trockenfleischstreifen	Panzanella Toskanischer Brotsalat mit Ofengemüse und Kapern Veganer Mozzarella



Wochensandwiches

Mais-Chilibaguette mit buntem Grillgemüse
Hummus-Dip und Trevisano rosso
Vegan

Laugengebäck mit frühlingshaftem Blumenkohl-Omelette
Frischkäse und Nüssler
Vegetarisch

Parisetten mit Bärlauchbutter und Rauchforellenfilet
Kopfsalat und Tomate

CHF 5.00

*Soweit nicht anderweitig erwähnt, ist das Fleisch und der Fisch aus der Schweiz.
Für Allergene und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an die Mitarbeitenden des Restaurants.*