

# Mittagessen

Vom 05.05.2025 – 11.05.2025

	Menu 1	Menu Vegetarisch	Wochenspezialität
<b>Montag</b>	Salat vom Buffet Zitronen-Joghurtsuppe Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti und glasierte Karotten Gedeckter Apfelkuchen	Salat vom Buffet Zitronen-Joghurtsuppe Tofugeschnetzeltes Zürcher Art Rösti und glasierte Karotten Gedeckter Apfelkuchen	<p>Weisser Spargel mit gebratenen Jakobsmuscheln (EU) und Zitronenthymian sautierte Kartoffelscheiben</p> <p>Bei Umbestellungen von Allgemein versicherten Patienten entsteht ein Zuschlag von CHF 15.-</p>
	<b>Jeder Dienstag ist unser Vegi Tag</b>		
<b>Dienstag</b>	Salat vom Buffet Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat auf Peperonata und Mozzarella Meringuetartelette mit marinierten Erdbeeren	Salat vom Buffet Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen Cannelloni gefüllt mit Ricotta und Spinat auf Peperonata und Mozzarella Meringuetartelette mit marinierten Erdbeeren	
<b>Mittwoch</b>	Salat vom Buffet Süsskartoffelsuppe Gefüllter Pouletschenkel mit Spinat und Speck Tomatenrisotto und gedünstete Kefen Himbeer-Mousse-Schnitte	Salat vom Buffet Süsskartoffelsuppe Vegischnitzel mit Frischkäse und Spinat Tomatenrisotto und gedünstete Kefen Himbeer-Mousse-Schnitte	
<b>Donnerstag</b>	Salat vom Buffet Klare Gemüsesuppe Hausfrauenart Gedünstetes Welsfilet auf Gemüsestreifen in Kräuterbutterschaum und Safran-Kartoffeln Griess Victoria mit Himbeersauce	Salat vom Buffet Klare Gemüsesuppe Hausfrauenart Gedünstetes , mariniertes Tofuschnitzel auf Gemüsestreifen in Kräuterbutterschaum und Safran-Kartoffeln Griess Victoria mit Himbeersauce	
<b>Freitag</b>	Salat vom Buffet Kokosschaumsuppe Glasierter Kalbsbraten in seinem Jus Kartoffelstock und gebackene Tomaten provenzalische Art Mango-Passionsfrucht-Stange	Salat vom Buffet Kokosschaumsuppe Auflauf mit Kartoffeln, Gemüse, Cheddar und gebackenen Tomaten provenzalische Art Mango-Passionsfrucht-Stange	
<b>Samstag</b>	Salat vom Buffet Morchelbouillon mit Kräuterroyal Rosa gebratener Lammgigot mit Thymianjus Polenta und zweierlei Bohnen Dessertteller	Salat vom Buffet Morchelbouillon mit Kräuterroyal Marroni-Polentaschnitte mit Thymianjus und zweierlei Bohnen Dessertteller	
<b>Sonntag</b>	Salat vom Buffet Maiscremesuppe Am Stück gebratenes Schweinsfilet auf Apfelspalten Dauphine Kartoffeln und dreierlei Kohlröschen Rüeblichschnitte mit Vanilleschaum	Salat vom Buffet Maiscremesuppe Mungobohnen Burger auf Apfelspalten Dauphine Kartoffeln und dreierlei Kohlröschen Rüeblichschnitte mit Vanilleschaum	

# Abendessen

Vom 05.05.2025 – 11.05.2025

	Menu 1	Menu Vegetarisch
Montag	Laugen-Brioche-Baguette gefüllt mit Rigikäse, Essiggurken, Eiern und Kresse Tarte Tatin	Laugen-Brioche-Baguette gefüllt mit Rigikäse, Essiggurken, Eiern und Kresse Tarte Tatin
	<b>Jeder Dienstag ist Vegi-Tag</b>	
Dienstag	Rhabarber-Spargel-Quiche Melissenjoghurt	Rhabarber-Spargel-Quiche Melissenjoghurt
Mittwoch	Chefsalat mit Trutenschinken, Hinterschinken und Käse	Blumenkohl-Tabouleh Salat mit Mozzarella
Donnerstag	Roastbeef mit Tartarsauce Cole Slawsalat Röstifrites	Happy Butcher Cevapcici mit Ajvar Cole Slawsalat Röstifrites
Freitag	Schinken-Käsestrudel an buntem Salat	Broccolistrudel an buntem Salat
Samstag	Gefüllte Zucchini mit Peperoni, Reis, Fetakäse, Basilikum und Tomaten	Gefüllte Zucchini mit Peperoni, Reis, Fetakäse, Basilikum und Tomaten
Sonntag	Spargel-Dinkel Palatschini auf Tomatenragout	Spargel-Dinkel Palatschini auf Tomatenragout



## Wochensandwiches

Mais-Chili-Baguette gefüllt mit Randen-Hummus, grillierte Zucchini,  
Rucola und veganem Feta  
*Vegan*

\*\*\*

Sesambrezel mit Büffel-Mozzarella, Tomaten, Basilikum,  
Balsamicoglace und Sprossen  
*Vegetarisch*

\*\*\*

Sauerteigbrot-Tramizini mit Hausterrine, Apfel-Selleriesalat,  
Kresse und Cumberlandsauce

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.*