



Mittagsmenü

15. – 21. April 2024 (Kalenderwoche 16)

	Menü	Vegi-Menü
Montag 15.04.	Selleriecrèmesuppe/Bouillon mit Flädli Rindsgeschnetzeltes «Viniferia Art» Polenta und Tomate provençale	Selleriecrèmesuppe/Bouillon mit Flädli Blumenkohl-Steak, Sauce béarnaise Ebly und Cherrytomaten
Dienstag 16.04.	Gemüsecrèmesuppe Bouillon mit Tomatenwürfel Poulet Yakitori-Spiessli, Honigmarinade Geflügel Jus, Spiralen, Lauchgemüse Nutella-Crème	Gemüsecrèmesuppe Bouillon mit Tomatenwürfel Salatteller mit gebackenem Camembert und Knoblauch-Dip Nutella-Crème
Mittwoch 17.04.	Romanescocrèmesuppe/Bouillon mit Ei Lammvoressen mit Tomatenwürfel Schupfnudeln und Rüebli	Romanescocrèmesuppe/Bouillon mit Ei Gebratene Zucchetti-Rösti mit Kräuter Vinaigrette und Spiegelei
Donnerstag 18.04.	Champignoncrème/Bouillon mit Sternli Aargauer Schweinsbraten, Vieille Prune Jus, Überbackene Griessschnitte, Ratatouille Bananen Glace mit Rahm	Champignoncrème/Bouillon mit Sternli «Parmigiana» Auberginen-Auflauf mit Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum Bananen Glace mit Rahm
Freitag 19.04.	Gelberbsensuppe/Bouillon mit Ribeli Thunfisch-Steak (VN) mariniert mit Soja und Sesam an Limetten-Sauce Wildreis-Mix und Mangold	Gelberbsensuppe/Bouillon mit Ribeli Äplermagronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus
Samstag 20.04.	Kohlrabencrème/Bouillon mit Croûtons Pastetli mit Brätchügeli Frühlingsgemüse Weisse Brownie	Kohlrabencrème/Bouillon mit Croûtons Kartoffel-Spinat Omelette mit Ricotta überbacken Weisse Brownie
Sonntag 21.04.	Zwiebelsuppe/Bouillon mit Backperlen Sautierte Kalbs-Zitronenschnitzel Kartoffeln mit Sardellen-Kräuter-Quark- Sauce und Broccoli Erdbeermousse	Zwiebelsuppe/Bouillon mit Backperlen Mariniertes Quornschnitzel auf Spargelsalat Erdbeermousse
Wochen- hit	Carpaccio vom Steinpilz mit geräucherter Entenbrust (HU), Salatbouquet und Focaccia	

Wenn nicht anders deklariert, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Unsere Backwaren werden, wenn nicht anders deklariert, in der Schweiz hergestellt.

Abendmenü

15. – 21. April 2024 (Kalenderwoche 16)

	Menü
Montag 15.04.	Fotzelschnitte mit Kirschkompott und Zimt & Zucker
Dienstag 16.04.	Roastbeef-Teller mit Tartar Sauce Proteinbrot
Mittwoch 17.04.	Gemüseterrine mit Gurken-Bärlauch-Salat Hausbrot
Donnerstag 18.04.	Landfrauen Wähe mit Rindshackfleisch
Freitag 19.04.	Schinkenröllchen mit Spargel Meerrettichschaum und Baquette
Samstag 20.04.	Thurgauer Käse-Salat mit Apfelwürfeli mit Brot
Sonntag 21.04.	Geflügel-Wienerli im Teig mit Blattsalat



Alternative zum Abendmenü	Birchermüesli Tagessuppe Fleischteller (CH) Käseteller	Café complet Salatteller Savelat (CH) mit Brot Spiegelei mit Brot
--------------------------------------	---	--