

# Menüplan 3. – 9. April 2023

<b>Wochenhit am Mittag (Montag bis Donnerstag)</b>		Salatbuffet, Tagessuppe Ghackets mit Hörnli, Reibkäse und Apfelmus Tagesdessert	
<b>Mittagessen Fleisch</b>		<b>Mittagessen Vegetarisch</b>	<b>Abendessen</b> <i>Alternativen:</i> Birchermüesli, Wähe, Café complet, Käseteller mit Gschwellti, Wurstsalat, Bünd- ner Gerstensuppe
<b>Montag</b>	Salatbuffet / Gemüsecrèmesuppe Rindspfeffer mit Borettana Zwiebeln Polenta Rosenkohl	Salatbuffet / Gemüsecrèmesuppe  Rösti mit Spiegelei Rahmspinat	Schinkengipfeli Gemischter Salat
<b>Dienstag</b>	Salatbuffet / Bouillon mit Backerbsen Bärlauchfleischkäse an Bratenjus Kartoffelstock Erbsli, Rüeblli	Salatbuffet / Bouillon mit Backerbsen  Gemüseteller mit Rosmarinkartoffeln und Schnittlauchquark	Birchermüesli garniert mit Vollkornbrot
<b>Mittwoch</b>	Salatbuffet / Broccolicrèmesuppe Kalbs-Pojarski-Steak an Kräuterbuttersauce Bratkartoffeln Gedämpfte Tomate Schoggiflan mit Rahm	Salatbuffet / Broccolicrèmesuppe  Nudelnest mit Gemüsestreifen an Bärlauchsauce  Schoggiflan mit Rahm	Käseteller garniert mit Zibu Geschwellti
<b>Donnerstag</b>	Salatbuffet / Zitronengrassuppe  Schweinsvoressen an pikanter Sauce Spiralen Ratatouille	Salatbuffet/ Zitronengrassuppe  Crêpes gefüllt mit Champignons Gemüsebouquet	Kartoffelcrèmesuppe mit Knoblibrot und Käseschüblig
<b>Karfreitag</b>	Salatteller / Bouillon mit Sternli  Sautiertes Forellenfilet auf Gemüsebeet mit Weissweinsauce Peterlikartoffeln Broccoli  Fruchtsalat mit Kirsch	Salatteller / Bouillon mit Sternli  Kartoffelpastetli gefüllt mit Gemüse-Tofuragout Gemüsebouquet  Fruchtsalat mit Kirsch	Fotzelschnitte mit Zimt und Zucker Kompott
<b>Samstag</b>	Salatbuffet / Tagessuppe Pouletsteakli an Currysauce Gemüsereis Broccoli	Salatbuffet Tagessuppe  Gemüsewähe	Siedfleischsalat garniert Ruchbrot
<b>Ostern</b>	Salatbuffet/ Kraftbrühe mit Sherry Kalbssteak an Morchelsauce Pommes Noisettes Gemüsebouquet Crèmeschnitte	Salatbuffet/Kraftbrühe mit Sherry Quornschnitzel an Paprikasauce Nudeln Gemüsebouquet Crèmeschnitte	Sonntagsbuffet reichhaltig garniert

**Für unsere Gäste ist das Dessert nicht im Menüpreis inbegriffen.**

Falls nicht anders deklariert, handelt es sich um Schweizer Fleisch und Fisch.  
 Bei Fragen über allergene Zutaten in unseren Gerichten, gibt Ihnen unser Küchenfachpersonal gerne Auskunft.