

Diese Woche auf Ihrem Teller :

14. bis 20. Mai 2018

Menüs	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Mittag Gr. Port. CHF 16.00 Kl. Port. CHF 12.00 Dessert CHF 3.00	Saisonsalat oder Tomatensuppe Poulet Cordon-bleu mit Kartoffelwürfel gedünstete Erbsen Meringue mit Rahm	Saisonsalat oder Spargelcremesuppe Tortellini mit Rindfleischfüllung an Käsesauce Hausgemachte Cremeschnitte	Saisonsalat oder Brotsuppe mit Kümmel Schweinssteak Walliserart mit Tomaten und Käse dazu Lyonerkartoffeln und Zucchetti Frischer Fruchtsalat	Saisonsalat oder Gemüsecremesuppe Rindsgeschnetzeltes Stroganoff mit Gurken Champignons und Peperoni Serviert mit Reis Brot und Butter Pudding	Saisonsalat oder Haferflockensuppe Buntbarschfilet mit Tomaten und Kräutern Salzkartoffeln Rahmspinat Zitronencake	Saisonsalat oder Fenchel-lauchsuppe Schweinspiccata mit Peperonirisotto gebratene Grüne Spargeln Kaltes Sabayon	Saisonsalat oder Bouillon mit Backerbsen Gefüllte Maispoularde mit Frischkäse Spinatnudeln Frühlingsgemüse mit Dörrtomaten Gr. Port. CHF 23.00 Kl. Port. CHF 18.00 Erdbeersurprise mit Passionsfruchtsauce
Mittag ohne Fleisch Gr. Port. CHF 16.00 Kl. Port. CHF 12.00 Dessert CHF 3.00	Saisonsalat oder Tomatensuppe Gemüseflan auf rassisger Peperonisaucе Meringue mit Rahm	Saisonsalat oder Spargelcremesuppe Ravioli mit Ratatouillefüllung an Käsesauce Hausgemachte Cremeschnitte	Saisonsalat oder Brotsuppe mit Kümmel Grüne und weisse Spargeln mit Sauce Hollandaise Frischer Fruchtsalat	Saisonsalat oder Gemüsecremesuppe Seitangeschnitztes Stroganoff mit Gurken Champignons und Peperoni Serviert mit Reis Brot und Butter Pudding	Saisonsalat oder Haferflockensuppe Gemüserösti mit Käse überbacken Zitronencake	Saisonsalat oder Fenchel-lauchsuppe Peperonirisotto mit grünen Spargeln Kaltes Sabayon	Saisonsalat oder Gemüsebouillon mit Backerbsen Spargelravioli mit Safran- Zitronenbutter rote Krautstiele Gr. Port. CHF 19.00 Kl. Port. CHF 16.00 Erdbeersurprise mit Passionsfruchtsauce

Wochenhit CHF 19.50

Spaghetti mit Miesmuscheln und Kräutern an Tomatensauce