

TAG	MENÜ 1	MENÜ 2	ABENDESSEN
MO 20.03.	Mischsalat/Gemüsecremesuppe * Bauernbratwurst mit Bratkartoffeln und Frühlingsgemüse * Aargauer Rüblikuchen	Mischsalat/Gemüsecremesuppe * Linsen-Täschli mit Bratkartoffeln und Frühlingsgemüse * Aargauer Rüblikuchen	Huusgmachter Graved Lachs mit Toast, Butter und Dill-Senf Sauce
DI 21.03.	Bohnensalat/Pastinakencremesuppe * Poulet Cordon bleu mit Wedges und Rübli * Meringues mit Rahm	Bohnensalat/Pastinakencremesuppe * Spargelravioli mit Frühlingsgemüse und Käserahmsauce * Meringues mit Rahm	Quiche Lorraine mit Lauch und Speck dazu kleiner Salat
MI 22.03.	Mischsalat/Bärlauchcremesuppe * Huusgmacht Spinat-Ricotta Lasagne mit Ofentomaten * Himbeerschnitte	Mischsalat/Bärlauchcremesuppe * Kartoffel-Gemüse Täschli mit Ofentomaten und Knobli-Dip * Himbeerschnitte	Apfelrösti mit Vanillesauce dazu Kompott
DO 23.03.	Maissalat/Rüblicremesuppe * Huusgmachts Kalbshacksteak mit Wedges und Frühlingsgemüse * Süssmostcreme	Maissalat/Rüblicremesuppe * Äpler Spätzlipfanne mit Kartoffeln und Zwiebeln * Süssmostcreme	Leichter Rindseintopf mit Kartoffeln und Gemüse
FR 24.03.	Mischsalat/Tomatencremesuppe * Dorschfilet (NL) mit Ratatouille und Pilawreis * Schokoladen-Pudding	Mischsalat/Tomatencremesuppe * Paniertes Sellerie-Schnitzel mit Ratatouille und Pilawreis * Schokoladen-Pudding	Gschwellti mit kleiner Käseauswahl und Kräuterquark
SA 25.03.	Randensalat/Bohnencremesuppe * Kalbsbrustschnitte mit Tessiner Polenta und Schmorgemüse * Fasnachtsküchli	Randensalat/Bohnencremesuppe * Kürbis-Agnolotti mit Pilz-Rahmsauce und Wintergemüse * Fasnachtsküchli	Hausgemachtes 5 Korn-Birchermüesli mit Haselnüssen, Beeren und frischen Früchten
SO 26.03.	Selleriesalat / Bouillon mit Eierstich * Schweinsteak Walliser Art mit Tomaten und Käse dazu Spiralnüdeli * Apple Crumble Pie	Selleriesalat / Bouillon mit Eierstich * Gemüse Medaillon mit Tomaten und Käse dazu Spiralnüdeli * Apple Crumble Pie	Frisch gebackene Griessschnitten mit Zimtzucker und Kompott

DER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Tagessalat / Tagessuppe
*
Kalbs- Osso Bucco
mit Safran Risotto
und Gremolata
*
Tagesdessert

ABENDESSEN ALTERNATIVEN

1. Café Complet
2. Hausgemachte Fruchtwähe (Apfel, Zwetschgen oder Aprikosen)
3. Birchermüesli mit frischen Früchten und Beeren
4. Schweizer Wurst-Käsesalat
5. Huusgmacht Chääswähe
6. Gelberbsensuppe mit Gnagi
7. Salat Caprese (Tomate mit Mozzarella und Basilikum)

BEI FRAGEN ZU ALLERGIEN, WENDEN SIE SICH AN DAS SERVICE-PERSONAL

Herkunfts Deklaration

Fleisch: Schweiz, ansonsten deklariert
Poulet: Schweiz, ansonsten deklariert

Fisch: (Kürzel) Interesse an Herkunft, Fangzone und Fangart, verlangen Sie bitte beim Servicepersonal die Deklarationskarte, ebenso bei Allergenen.