

Montag 20.05. bis Sonntag 26.05.2024

Mittagsmenü inklusive Vorspeise & Dessert 24.00 CHF

Woche
21

Datum	Vollkostmenü	Mediterranes Menü	Vegetarisches Menü
Montag 20.05.2024	Knusprig paniertes Pouletschnitzel mit Cocktailsauce dazu Frühlings-Gemüse und Pommes Duchesses	Zwiebelsuppe oder Saisonaler Blattsalat Gefüllter Zucchini mit Rindfleisch und Rosmarin-Kartoffeln Süssmost-Creme	Penne "alla Vegetariana" Frühlingsgemüse an Rahmsauce
Dienstag 21.05.2024	Kalbs-Bratwurst an Zwiebelsauce mit Blumenkohl und Lyoner-Kartoffeln	Gemüse-Cremesuppe oder Rettichsalat Schweins-Involtini "Ricotta und Spinat" mit Weisswein-Risotto Rhabarberkompott mit Vanillerahm	Spargel-Risotto
Mittwoch 22.05.2024	"Ajam Ketjap" In Sojasauce geschmortes Hühnchen mit Wok-Gemüse und asiatische Nudeln	Blumenkohl-Cremesuppe oder Saisonaler Blattsalat Grillierter Chipolata-Spiess auf mediterranem Gemüse mit Balsamico-Linsen Nougatmousse	Vegetarisches "Bami Goreng" Gebratene Nudeln mit Ei und Wok-Gemüse
Donnerstag 23.05.2024	Kalbs-Geschnetzeltes "Zürcher Art" mit Broccoli und Rösti	Peperoni-Cremesuppe oder Griechischer Salat Grilliertes Doradenfilet mit Zitronenbutter und Taboulésalat Red Velvet Cupcake	Soja-Geschnetzeltes "Zürcher Art" mit Broccoli und Rösti
Freitag 24.05.2024	Fischragoût an Safransauce mit geschmortem Fenchel und Wildreis	Broccoli-Cremesuppe oder Saisonaler Blattsalat Käse-Ravioli an Salbeibutter Nidelwähe	Geschmorter Fenchel mit Wildreis und sautierten Pilze
Samstag 25.05.2024	Rinds-Schmorbraten an Rotweinjus mit saisonalem Gemüse und Kartoffelstock	Orientalische Reis-Suppe oder Fenchel-Birnensalat Pouletschenkel-Steak "Tomaten-Mozzarella" mit Griessnocken Birnenkompott mit Vanilleglacé	Grill-Käse an Kräuter-Vinaigrette mit saisonalem Gemüse und Kartoffelstock
Sonntag 26.05.2024	Fleischkäse-Cordon Bleu mit Rahmgemüse und Pommes Frites	Spargel-Cremesuppe oder Saisonaler Blattsalat Mediterranes Rinds-Geschnetzeltes mit Tagliatelle Joghurtkuchen	Vegetarische Capuns an Weissweinsauce