



# Menüangebot

**13. Mai  
bis  
19. Mai 2024**

## Mittagsmenü

### **Montag, 13. Mai 2024**

Biotta Saft  
Zucchetticrèmesuppe  
Roter und weisser Chicoréesalat  
mit Cocktailsauce  
Rindsvoessen mit Gemüsewürfeln  
Hausgemachte Knöpfli  
Krautstielgemüse

### **Dienstag, 14. Mai 2024**

Gemüsecrèmesuppe  
Gedämpfter Weisskabissalat  
Pouletschenkelschnitzel Wiener Art  
Zitronenschnitz  
Pommes frites  
Rüebli à la crème  
Melonensalat mit Blaubeeren

### **Mittwoch, 15. Mai 2024**



## Vegetarisch



Biotta Saft  
Zucchetticrèmesuppe  
Roter und weisser Chicoréesalat  
mit Cocktailsauce  
Bunter Knöpfliauflauf  
mit verschiedenen Gemüsesorten

Gemüsecrèmesuppe  
Gedämpfter Weisskabissalat  
Paniertes Kohlrabimedailon  
Zitronenschnitz  
Pommes frites  
Rüebli à la crème  
Melonensalat mit Blaubeeren

Geröstete Haferflockensuppe  
Kopfsalat mit Eiwürfeln  
Gemüsegratin  
Pilzragout  
Hirsotto  
Blechkuchen mit Kaffee

### **Donnerstag, 16. Mai 2024**

Preiselbeersaft  
Appenzeller Brotsuppe  
Maissalat mit Peperoniwürfel  
Geschnetzelte Kalbsleberli  
Rösti  
Mischgemüse

Preiselbeersaft  
Appenzeller Brotsuppe  
Maissalat mit Peperoniwürfel  
Vegibällchen mit Tomatensalsa  
Rösti  
Mischgemüse

## Mittagsmenü

### **Freitag, 17. Mai 2024**

Minestrone  
Bunter Mischsalat  
Seelachsfilet Bordelaise  
Safransauce mit Frühlingszwiebeln  
Trockenreis  
Zucchettigemüse mit Thymian  
Bananencreme mit Schokostreusel

### **Samstag, 18. Mai 2024**

Fruchtsaft  
Gebundene Linsensuppe  
Rettich-Radieslialat  
Kalbshacksteak  
Kräuterjus  
Butterteigwaren  
Cremiges Erbsengemüse

### **Sonntag, 19. Mai 2024**

#### **Pfingstsonntag**

Spargelcrèmesuppe mit Rahmhaube  
Buntes Blattsalatbouquet mit Knoblibrot  
Schwedenbraten vom Schweinshals  
(gefüllt mit Dörrzwetschgen)  
Bratensauce  
Dauphinekartoffeln  
Gelbe Butterbohnen  
Hausgemachtes Erdbeerparfait

## Vegetarisch



Minestrone  
Bunter Mischsalat  
Hausgemachtes Quinoatäschli  
Safransauce mit Frühlingszwiebeln  
Trockenreis  
Zucchettigemüse mit Thymian  
Bananencreme mit Schokostreusel

Fruchtsaft  
Gebundene Linsensuppe  
Rettich-Radieslialat  
Gemüse-Hirseburger  
Kräutersauce  
Butterteigwaren  
Cremiges Erbsengemüse

Spargelcrèmesuppe mit Rahmhaube  
Buntes Blattsalatbouquet mit Knoblibrot  
Gebackenes Käsemedaillon  
auf Dörrzwetschgenragout  
Dauphinekartoffeln  
Gelbe Butterbohnen  
Hausgemachtes Erdbeerparfait

## Alternativen zu öisem Mittags-Tagesmenü

Alternativen auf den Etagen können variieren

---

### Wahlmenü

Schweinshohrückensteak, Kartoffelgaletten und Spargelragout mit Hollandaise



### Saison-Salatteller

Bunter Salatteller mit marinierten Tomaten- und Mozzarellascheiben

Alternativen, die zusätzlich zum Menüangebot gewählt werden können

---

Gemüsebouillon

Schleimsuppe

Kartoffelstock

Glasierte Rüebli

Gedämpfter Fenchel

Garniertes Birchermüesli mit Rahm

Griessbrei mit Zimt-Zucker und Apfelmus

Gebratenes Kalbsschnitzel  
mit Kräuterbutter

### Preise

Montag bis Samstag

Fr. 22.50

Sonntag

Fr. 27.50

(ausgenommen Feier- und Festtage)

### Allergien/Intoleranzen

Auskünfte über Deklarationen und allergene Stoffe dürfen Sie gerne bei unseren Servicemitarbeitenden einholen, Informationen über unsere verpackten Produkte entnehmen Sie bitte der Etikette.

