



Menuplan 14.04. – 20.04.2025

	Mein Mittagessen	Fleischlos glücklich	Zum Znacht
MO	Selleriesalat mit Baumnüsse * Süsskartoffelcrèmesuppe * Tessiner Schweinssteak an Jus mit Tomaten und Gruyèrekäse Breite Nudeln, Bohnen	Tagessalat * Tagessuppe *	Tagessuppe * Landfrauenwähe mit Rindshackfleisch und Lauch
DI	<i>Geburtstagswunschnenu</i> Blattsalat * Gemüsecrèmesuppe * Schweinsschnitzel paniert Pommes frites, Erbsen und Rüepli * Vanillecrème mit Rahm	Flammkuchen mit Creme fraîche, Frühlingszwiebeln, Cherrytomaten und Rucola	Tagessuppe * Fotzelschnitte mit Zimtzucker und Birnenmus
MI	Wirzsalat mit Apfelwürfel * Rindsbouillon mit Flädli * Pouletsteak an Thymiansauce Kräuter-Polenta, Romanesco	Tagessalat * Tagessuppe * Safran-Reispfanne mit Peperoni garniert mit glasierten Balsamico-Zwiebeln	Tagessuppe * Waldfest (Schwein) mit Essiggurken, Bergkäse Ruchbrot
DO	Eisbergsalat mit Croûtons * Hafer-Lauchsuppe * Schweinsvoren Grossmutter Art Müscheli-Teigwaren, Kräuter-Kohlraben	Tagessuppe * Belegte Brötli mit Thon (THAI, MSC) und Ei Toastbrot (DEU)	
FR	<i>Karfreitag</i> Randensalat mit Sesam * Bündner Gerstensuppe * Lachs (NOR,1) auf Spargeln an Bärlauch-Zitronenpfefferrahmsauce Schnittlauch-Kartoffeln * falsches Spiegelei Quarkcrème mit Pfirsich	Tagessalat * Tagessuppe * pochiertes Ei auf Spargeln Sauce Hollandaise Rosmarin-Kartoffeln	Tagessuppe * Crêpes gefüllt mit Waldbeerenkonfitüre
SA	<i>Geburtstagswunschnenu</i> Blattsalat * Kürbiscrèmesauce * Saltimbocca (Schwein) an Jus Risotto, Broccoli * Coupe Hot Berry mit Rahm	Tagessalat * Tagessuppe * pochiertes Ei auf Spargeln Sauce Hollandaise Rosmarin-Kartoffeln	Tagessuppe * Toast Hawaii mit Ananas, Schinken (Schwein) Raclette-Käse und Toastbrot (DEU)
SO	<i>Ostersonntag</i> kleiner gemischter Salat * Kohlrabencrèmesuppe * Rindsschmorbraten an Jägersauce mit Speck (Schwein), Champignons und Silberzwiebeln Spätzli, Saisongemüse * Osterküchlein	Tagessalat * Tagessuppe * pochiertes Ei auf Spargeln Sauce Hollandaise Rosmarin-Kartoffeln	Café complet mit kalter Schweinsbraten und verschiedenem Käse
Wochenhit		gebratene Pouletbrust auf einem Salat-bowl mit Mango und Cashewnüsse angerichtet in der Tortilla Schale	Ausweichmenu zum Znacht Café complet Telefon Küche 062 788 70 26

Wenn nicht anders deklariert ist, stammt unser Fleisch, Fisch und Backwaren aus Schweizer Produktion.
 1 = In der See gefangen / 2 = In Binnengewässern gefangen / 3 = im pazifischen Ozean gefangen / 4 = gezüchtet
 Über Allergene geben Ihnen unsere Fachmitarbeiter gerne Auskunft.