Mittagessen	Woche 18	Abendessen
Saisonsalat Tagessuppe Äplermagronen mit Schinken oder Vegi dazu Apfelmus Frucht vom Wagen	Montag 28. April 25	Fleischkäseteller mit Essiggurken und Huusbrot
Saisonsalat Gemüsebouillon Röstipastetli mit Pilz-Speckfüllung und Erbsli-Rüebli Kaffeebeilage	Dienstag 29. April 25	Griessbrei (süss) mit Apfel-Rhabarbermus
Saisonsalat Tagessuppe Hacktätschli in der Sauce mit Spargelrisotto Kaffeebeilage	Mittwoch 30. April 25	Café complet mit Salami und Tessinerbrot
Saisonsalat Tagessuppe Kalbsgeschnetzeltes mit Nudeln und Gemüse Dessert	Donnerstag 01. Mai 25	Weisswürste mit Kartoffelsalat
Saisonsalat Holzensteiner Hafersuppe Spiegelei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln Kaffeebeilage	Freitag 02. Mai 25	Vanille-Brotauflauf mit Apfelmus
Saisonsalat Tagessuppe Pouletragout in buntem Reis Frucht vom Wagen	Samstag 03. Mai 25	Wurst-Käsesalat mit Brot
Saisonsalat Bouillon mit Einlage Schweinsfilet im Speck mit Kräuterstock und Wurzelgemüse Sonntagsdessert	Sonntag 04. Mai 25	Canapés in verschiedenen Sorten

Fleischdeklaration:

Mit Ausnahme von Wildfleisch (AT) und Lammfleisch (NZ) verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch

Allergenen Information:

Das Küchenpersonal gibt sehr gerne Auskunft über die 14 Hauptallergengruppen in unseren Menüs

Alternativen zum Abendmenü:

Als Alternative zum Abendmenü bieten wir ihnen ein umfassendes Angebot in einer separaten Karte

Vegetarische Alternativen:

Das Hauptmenü wird jeden Tag auch als vegetarische Alternative angeboten

Brot und Feinbackwaren:

Ruchbrot und Para Pan Brot Rössli Beck aus der Schweiz, Haus- und Spezialbrote aus Eigenproduktion Schweiz