



	Montag 31	Dienstag 01	Mittwoch 02	Donnerstag 03	Freitag 04	Samstag 05	Sonntag 06
Vor-Speisen	Gekochter Karottensalat mit Löwenzahnsalat	Spargel-Radiesli-Salat mit Schinkenröllchen	Eier-Canapés mit rotem Kopfsalat	Tomatensalat mit Rucola und roten Zwiebelringen	Bunter Blattsalat mit frischen Erdbeeren und Hüttenkäse	Rauchlachs an Meerrettichsahne	Morchel-Spargelterrinen mit Cumberlandlandsauce
	Gemüsecrèmesuppe	Kartoffel-Selleriepüreesuppe	Klare Gemüsesuppe mit Backerbsen	Passierte Gelberbsensuppe	Fenchelcremesuppe mit Brotkrusteln	Brennesselsuppe	Spargelcremesuppe
Menü 1	Rindsvoressen ^(CH) "Grossmutter Art" mit Spätzle und grüne Bohnen	Pouletbrust ^(CH) mit Limonensauce, Urdinkelhörnli und Kräuter-Tomate	Rindsschmorbraten ^(CH) mit Rotweinsauce, Herzoginkartoffeln und Wurzelgemüse	Hausgemachter Hackbraten ^(CH) mit Brandysauce, Kartoffelstock und Vichykarotten	Gebratenes Frischlachsfilet ^(NL) mit grüner Currysauce, Safran-Tagliatelle und Kefen	Maispouardenbrust ^(FR) mit Shiitakesauce, Ebly und Krautstiel	Gebratenes Heilbuttfilet mit Kräutersauce, rotem Reis und Saisongemüse
Menü 2	Kalbsschnitzel ^(CH) mit Gorgonzolasauce, Maisgriess-Schnitte und Fenchel	Pochiertes Fischragout ^(NO,NL) mit Safransauce, gemischtem Reis und Blattspinat	Kalbsgeschnetzeltes ^(CH) mit Thymiansauce, Tagliatelle und Romanesco	Lammhuft ^(AUS) mit Knoblauchjus, Orecchiette und gefüllte Zuchetti mit Gemüse	Gebratene Entenbrust ^(FR) mit Sesam-Honigsauce, Schupfnudeln und geschmorter Chicorée	Grilliertes Rinds-Steak ^(PY) mit Petersilienbutter, Country Cuts und Ratatouillegemüse	Rosa gebratenes Kalbsnierenstück ^(CH) mit Apfel-Calvadossauce, Kartoffelgratin und Saisongemüse
Menü 3	Randenburger mit Kräutersauce, grünen Tagliatelle und Minimais	Frühlingsrollen mit Süss-Sauersauce und Gemüse-Reis	Eieromelette mit Käsewürfeln und Gemüse	Falafel mit Couscous an leicht pikantem Gemüseragout	Tofuwürfel mit Kokos-Currysauce, Gemüse und Basmatireis	Karottenflan mit Schnittlauch-sauce und Orecchiette	Gersten-Kichererbsen-Nocken mit Bärlauchnudeln und Gemüse
	Windbeutel auf Schokoladesauce	Kokosmousse mit Melonen-Erdbeerensalat	Tiramisu	Zitronenschaum an Himbeersauce	Früchte-Joghurtschnitte	Rhabarberkompott mit Vanilleglace	Tobleronemousse mit Erdbeeren-Kiwisalat

Menu 4 Gänge: 49.00

Menu 3 Gänge: 43.00

Menu 2 Gänge: 39.00

Weinempfehlung :

Weisswein:	Riesling – Silvaner Rosenau	Toni Ottiger 2018	75cl	CHF 28.00
Rotwein:	Le Rouge, Cuvée	Toni Ottiger 2017	75 cl	CHF 36.00