

Menuplan 19. - 25. März 2018

Datum	Menu inkl. Suppe oder Saft	Vegetarisch inkl. Suppe oder Saft	Abendessen
Mo 19.03.	Selleriecrèmesuppe *** Schweinsschnitzel "Walliser-Art" (Käse und Tomaten) Kroketten, Kleiner gemischter Salat *** Schoggiköpfli	Tagessuppe *** Bärlauchravioli auf Kresseschaumsauce Salat *** Tagesdessert	Suppe *** Griessschnitte mit Kompott
DI 20.03. Frühlings- anfang	Frühlingszwiebelsuppe *** Pouletbrüstchen mit Honig mariniert Bearnaisesauce, Bärlauchspätzli Frühlingsgemüse *** Vanillecrème mit Rhabarber-Erdbeerkompott	Tagessuppe *** Kichererbsenbällchen sautiert Bearnaisesauce, Bärlauchspä. Frühlingsgemüse *** Tagesdessert	Waldfest mit Basler Brot
MI 21.03.	Bouillon mit Gemüse *** Heisser Fleischkäse, Senfsauce Kartoffelgratin Erbsen "Französischer-Art" *** Gebäck	Tagessuppe *** Sautierte Kräuterseitlinge Kartoffelgratin Erbsen "Französischer-Art" *** Tagesdessert	Kaffee complet mit Fleisch und Käse, dazu Weggli
DO 22.03.	Spargelcrèmesuppe *** Rindsvoressen "Calvados" Bramata-Polenta mit Gorgonzola Kohlrabi *** Zwetschgen-Diplomat	Tagessuppe *** Vegi-Geschnetzeltes mit Apfelwürfeli Bramata-Polenta, Kohrabi *** Tagesdessert	Suppe *** Erdbeer-Rhabarber- schnittli mit Eiback
FR 23.03.	Grünerbsensuppe *** Pangasiusfilet-Röllchen pochiert Weisswein-Sauce Salzkartoffeln, Spargelragout *** Schmelzbrötli	Tagessuppe *** Spargel-Quiche mit Salat *** Tagesdessert	Aelplerhörnli mit Zwiebelschweize Speckwürfeli und Apfelmues
SA 24.03.	Passierte Gemüsesuppe *** Lammvoressen "Orientalischer-Art" Cous-Cous Zucchetti gedämpft *** Frucht	Tagessuppe *** Spaghetti an "Tomaten-Basilikumsauce" Salat *** Tagesdessert	Hauspastete Sauce Cumberland Selleriesalat
SO 25.03.	Kraftbrühe mit Einlage *** Schweinscarrée m. Dörrfrüchtefüllung Cognacrahmsauce Duchesse-Kartoffeln, Gemüsegarnitur *** Passionsfruchtsorbet mit Ananassalat	Tagessuppe *** Tofusteak sautiert Cognacrahmsauce Duchesse-Kartoffeln, Gemüse *** Tagesdessert	Kaffee complet mit Fleisch und Käse, dazu Weggli

Wochenhit

Stadtpark-Burger mit Rindfleisch, Zwiebeln, Gurken,
Tomaten und Salat, dazu rassige Sauce und Pommes Frites

Montag bis Sonntag
Salatbuffet



Gästepreise

Werktag SO u. Feiertage

Tagesteller Fleisch/Hit	Fr. 13.50	Fr. 17.50
Tagesteller Vegi	Fr. 11.50	Fr. 15.00
Tagesmenü Fleisch/Hit	Fr. 17.50	Fr. 23.00
Tagesmenü Vegi	Fr. 15.00	Fr. 18.00

Fleischherkunft

Für die Zubereitung der Gerichte verwenden wir grundsätzlich Fleisch aus
tieregerechter Schweizer Produktion. Wenn wir in Einzelfällen ausländisches
Fleisch verwenden, ist dies auf dem Menuplan speziell vermerkt.

*Kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen
Leistungsförderern erzeugt worden sein.

