

Tag	Mittags-Menü 1	Mittags-Menü 2	Mittags-Menü 3
Mo 13.03.	Bunter Mischsalat Bouillon mit Fideli Glasierter Trutenbraten an Honigsauce dazu Gnocchi à la Crème und Petersilien-Karotten Meringue mit Rahm	Bunter Mischsalat Bouillon mit Fideli Gemüse-Gnocchipfanne mit Alpkäse überbacken Meringue mit Rahm	Bunter Mischsalat Bouillon mit Fideli Clochard Rösti (mit Cervelas Stückli und Spiegelei) dazu eine Gemüse garnitur Meringue mit Rahm
Di 14.03.	Cherry Tomatensalat mit Zwiebeln und Balsamico Dressing Pastinakensuppe Schweinsbäckchen an Rotweinsauce dazu Polenta und Grill-Tomate Süssmost Crème	Cherry Tomatensalat mit Zwiebeln und Balsamico Dressing Pastinakensuppe Polenta mit Steinpilze à la Crème dazu eine Gemüse garnitur Süssmost Crème	Cherry Tomatensalat mit Zwiebeln und Balsamico Dressing Pastinakensuppe Klassischer Rinds-Hamburger im Sesambrötli mit Käse, Salat und Westernkartoffeln Süssmost Crème
Mi 15.03.	Grüner Lollosalat Aargauer Karottensuppe Siedfleisch an Meerrettichsauce dazu Serviettenknödel und Sauerkraut Früchtekorb	Grüner Lollosalat Aargauer Karottensuppe Servietten-Knödeln an Meerrettichsauce dazu Salzkartoffeln, Sauerkraut und Rüebl Früchtekorb	Grüner Lollosalat Aargauer Karottensuppe Fitness-Teller mit gegrillter Lachstranche Früchtekorb
Do 16.03.	Waldorfsalat mit Walnüsse Apfel-Ingwersuppe Kalbs-Bratwurst an einer Zwiebelsauce dazu Pariser Kartoffeln und Vichy Karotten Caramel Köpfl	Waldorfsalat mit Walnüsse Apfel-Ingwersuppe Asiatische Reispfanne mit Shitakepilze, verschiedenes Gemüse, Quorn-Streifen und Spiegelei Caramel Köpfl	Waldorfsalat mit Walnüsse Apfel-Ingwersuppe Kartoffelkuchen mit Provolone Käse, Champignons und Schinken dazu eine Gemüse garnitur Caramel Köpfl
Fr 17.03.	Gartensalat Erbsensuppe Goldbrasse Filet (GR) an einer Kräutersauce dazu parfümierter Basmatireis und Lattich Hausgemachter Cake	Gartensalat Erbsensuppe Karottenköpfchen an Orangensauce dazu Schwartzwurzeln und Gersotto Hausgemachter Cake	Gartensalat Erbsensuppe Mit Fleisch gefüllte Tortelloni an Butter und Salbei dazu eine Gemüse garnitur Hausgemachter Cake
Sa 18.03.	Zucchettisalat Tomatensuppe Schweinsrippli und Speck mit Senf dazu Salzkartoffeln und grüne Bohnen Beeren Gratin	Zucchettisalat Tomatensuppe Spargeln "Milanese" (mit Reibkäse, Butter und Spiegelei) dazu Salzkartoffeln Beeren Gratin	Zucchettisalat Tomatensuppe Gebratener Enten-Spiess mit Ananas an Honig-Sesamsauce dazu Linsenreis und Broccoli Beeren Gratin
So 19.03.	Mischsalat Bouillon "Diablotin" (mit Käse-Schnitten) Paniertes Kalbsschnitzel dazu Pommes frites und frisches, buntes Mischgemüse Aprikosen Quark	Mischsalat Bouillon "Diablotin" (mit Käse-Schnitten) Paniertes Sellerieschnitzel dazu Pommes frites und frisches, buntes Mischgemüse Aprikosen Quark	Mischsalat Bouillon "Diablotin" (mit Käse-Schnitten) Rassiges Rindstatar garniert mit Toast und Butter Aprikosen Quark

Tag	Abend-Menü
Mo 13.03.	Tagessuppe Aufschnitt-Teller mit Huusbrot Tee oder ein kleines Bier / Panachè
Di 14.03.	Tagessuppe "Kirschen Clafoutis" (Kirschen Auflauf) Milch-Kaffee
Mi 15.03.	Tagessuppe Chäshörnli mit Brösmeli und Apfelmus Tee
Do 16.03.	Tagessuppe Hausgemachtes Birchermüesli mit Beeren, Äpfeln und viel Bananen Milch-Kaffee
Fr 17.03.	Tagessuppe Wienerli mit Pommes frites Tee
Sa 18.03.	Tagessuppe Apfelkuchlein mit Vanillesauce Milch-Kaffee
So 19.03.	Tagessuppe Bratwurst mit Senf und Kartoffelsalat Tee

Abendauswahl
(bis 15 Uhr bestellen)

Warm

Spiegeleier
(Bitte Anzahl bestellen)

Omelette Nature

„Croque Madame“
(Schinken-Käse-Toast mit Béchamel)

Milchreis mit Zimt-Zucker und
Früchtekompott

Schinken-Gipfeli



Kalt

Wurstsalat

Käseteller mit Trauben

Lachs-Brötli garniert

Aprikosenkuchen
mit oder ohne Rahm

Birchermüesli
gross / klein