



# Menüplan Restaurant

Eventuelle Menüänderungswünsche nehmen wir gerne für das Mittagessen bis 9.00 Uhr und für das Abendessen bis 15.00 Uhr entgegen

	Suppe	Tagesmenü	Vegi Mittagsmenü	Abendmenü
<b>Montag</b> 06.05.24	Grünerbsensuppe	Glasierter Kalbshals Braune Sauce mit Gemüse Würfel <sup>J,L</sup> Spätzli <sup>A,C</sup> Glasierte Karotten <sup>L</sup>	Erbesen-Protein-Burger Braune Sauce mit Gemüse Würfel <sup>J,L</sup> Spätzli <sup>A,C</sup> Glasierte Karotten <sup>L</sup>	Äplermagronen mit Schinken <sup>A,B,C,P</sup> Apfelmus
<b>Dienstag</b> 07.05.24	Bouillon mit Käse- schnittchen <sup>A,B,C,F,I,J</sup>	Rindshackplätzli Bratensauce <sup>L</sup> Risotto Primavera <sup>J,L</sup>	Chili sin Carne (Chili ohne Fleisch) <sup>F,J</sup> Pilawreis	Appenzeller-Käsehörnli <sup>A,B,C</sup> Apfelmus
<b>Mittwoch</b> 08.05.24	Selleriecrème- suppe <sup>B,J</sup>	Weisse und grüne Spargeln Rohschinken <sup>P</sup> Sauce Hollandaise <sup>B,C,J</sup> Neue Bratkartoffeln	Weisse und grüne Spargel Rohschinken <sup>P</sup> Sauce Hollandaise <sup>B,C,J</sup> Neue Bratkartoffeln	Schweizer Militär- Käseschnitte <sup>A,B,C,K,L</sup>
<b>Donnerstag</b> 09.05.24	Kohlräblicrème- suppe	Rindsgeschnetzeltes Senfrahmsauce Kartoffelstock Bohnenbündeli	Spaghetti <sup>A</sup> Tomatensauce Geriebener Parmesan <sup>B</sup>	Apfel im Schlafrock <sup>A,C,H</sup> Vanillesauce <sup>B</sup>
<b>Freitag</b> 10.05.24	Eierschwämmli- crèmesuppe <sup>B,J,L</sup>	Zanderknusperli <sup>A,D</sup> Tartarsauce <sup>C,K,L</sup> Zitronenschnitz Salzkartoffeln Pfälzer-Karotten	Käsebirnenfladen <sup>A,B,C</sup> Rhabarberfladen <sup>A,B,C</sup>	Heisser Nuss-Schinken <sup>P</sup> Ebly-Weizen <sup>A,J</sup>
<b>Samstag</b> 11.05.24	Karottencrème- suppe <sup>B,L</sup>	Kalbs- geschnetzeltes <sup>B,L</sup> Rahmsauce <sup>B</sup> Krawättli- Teigwaren <sup>A,C</sup> Marktgemüse <sup>J</sup>	Sojasklösschen <sup>A,C,F,I,J,K</sup> Peperonisauce mit Origano <sup>B,L</sup> Krawättli-Teigwaren <sup>A,C</sup> Marktgemüse <sup>J</sup>	Gemüsestrudel <sup>A,B,C</sup> Kräuterrahmsauce <sup>B</sup>
<b>Sonntag</b> 12.05.24	Broccolicrème- suppe <sup>B,L</sup>	Rindsschmor- braten <sup>J,L</sup> Rotweinsauce <sup>L,O</sup> Kartoffelgratin <sup>B</sup> Grüne Bohnen	Vegetarische Bratwurst <sup>A,C,F</sup> Rotweinsauce <sup>L,O</sup> Kartoffelgratin <sup>B</sup> Grüne Bohnen	Mediterranes Schraubenbrot <sup>A,B</sup> Salami Teller <sup>C,O,P</sup>

**Auswahlmenü:**  
Gnocchi <sup>A</sup> an Bärlauchrahmsauce <sup>A,B,L</sup> und geriebener Parmesan

**Abends servieren wir Ihnen ein Kaffee Komplett  
Die Dessertauswahl befindet sich auf der Rückseite.**

A: Gluten haltige Getreide, B: Milch und Lactose, C: Eier, D: Fische, E: Krebstiere, F: Soja, G: Erdnüsse,  
H: Nüsse, I: Sesam, J: Sellerie, K: Senf, L: Sulfite, M: Lupinen, N: Weichtiere, O: Alkohol, P: Schwein  
Fleischherkunft: Rind, Kalb, Schwein, Geflügel, Wurstwaren (CH), Lamm (NZL, AUS, IRL),  
Wild (EU, NZL, CAN), Fisch: (EU, CAN, Asien)



## Dessertbuffet

Zwischen 14.00-16.00 Uhr erwartet Sie eine Auswahl unserer köstlichen Desserts im Restaurant Parterre

<b>Montag</b> 06.05.2024	<b>Beeren</b> <b>Feigen-Nuss-Törtchen</b> <sup>A,B,C,H,O</sup> <b>Fruchtplatte</b> <b>Mandelköpfl</b> <sup>B,H</sup>
<b>Dienstag</b> 07.05.2024	<b>Belgische Waffeln</b> <sup>A,B,C</sup> <b>Fruchtplatte</b> <b>Schokoladencrème</b> <sup>B</sup> <b>Aprikosenkompott</b>
<b>Mittwoch</b> 08.05.2024	<b>Mini Patisserie</b> <sup>A,B,C</sup> <b>Diplomat</b> <sup>A,B,C,O</sup>
<b>Donnerstag</b> 09.05.2024	<b>Kiwi geschnitten</b> <b>Vanillecrème</b> <b>Erdbeer-Tartelette</b> <sup>A,B,F,H</sup> <b>Fruchtplatte</b>
<b>Freitag</b> 10.05.2024	<b>Erdbeeren</b> <b>Fruchtplatte</b> <b>Himbeermousse</b> <sup>B</sup> <b>Mangoroulade</b> <sup>B,C</sup>
<b>Samstag</b> 11.05.2024	<b>Fruchtcocktail</b> <b>Fruchtplatte</b> <b>Schwarzwäldertorte</b> <sup>A,B,C,F,O</sup> <b>Vanillecrème mit Fruchtstückli</b> <sup>B,F</sup>
<b>Sonntag</b> 12.05.2024	<b>Orangenwürfel</b> <b>Beerenquarkcrème</b> <sup>B,F</sup> <b>Fruchtplatte</b> <b>Himbeer Herz</b> <sup>A,F,H</sup>