



Wochenmenü vom 01 bis 06 März 2021

Menü 1
mit Fleisch oder Fisch

Menü 2
vegetarisch

17.00

15.00

MONTAG

Broccolicremesuppe
Gebratene Entenbrust an
Pfeffersauce
Kartoffelgratin
Kleine, glasierte Karotten
Schoko-Vanilletrüffel

Broccolicremesuppe
«Kumpier» Gefüllte Backkartoffel mit
Sauerkraut, Couscous,
Rucola, Baby Mais,
Silberzwiebeln, Frischkäse
Schoko-Vanilletrüffel

DIENSTAG

Minestrone Suppe
Aargauer Schweinebraten mit
Zwetschgen an Rotweinjus
Weissweinrisotto & Saisongemüse
Joghurt-Quark Eis mit Himbeere

Minestrone Suppe
Spätzlipfanne mit Gemüse
Käsesauce
Röstzwiebeln
Joghurt-Quark Eis mit Himbeere

MITTWOCH

Rote Bete Suppe
Glasierte Truthahnbrust mit Senf & Honig
Schwedische Kartoffeln
Broccoli & Blumenkohl
Klassisches Tiramisu

Rote Bete Suppe
Pastetli mit Pilzrahmsauce
Hausgemachte Nudeln
Karotten & Erbsen
Klassisches Tiramisu

DONNERSTAG

Basler Mehlsuppe
Rosa gebratenes Rostbeef mit
Kräuterkruste, Sauce «Béarnaise»
Ofenkartoffeln & Spargeln
Apfelküchlein mit Vanillesauce

Basler Mehlsuppe
Thailändische Dim-Sum,
Frühlingsrolle & Samosa
Papaya Salat
Apfelküchlein mit Vanillesauce

FREITAG

Rüebli-Curry-Kokossuppe
Gebratenes Lachsfilet
Kapern-Prosecco Sauce
Zitronen-Gemüse-Gerstotto
Crêpes Suzette mit Mandeln

Rüebli-Curry-Kokossuppe
Linsen mit Rotem Curry
Linguine Pasta
Grillierte Auberginen & Peperoni
Crêpes Suzette mit Mandeln

SAMSTAG

Gemüsecremesuppe
Bauernpfanne mit
Fleischkäse, Speck
Kartoffel & Gemüsewürfeln
Cremeschnitten

Gemüsecremesuppe
Teigtaschen mit
Trüffel-Ricotta Füllung
Kirschtomaten & Salbeibutter
Cremeschnitten

Menu inkl. Suppe oder Salat

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wird Ihnen unser Servicepersonal gerne weiterhelfen.

Preise in CHF inkl. MWST