

# Menuplan der Woche vom 14. bis 20. April 2025

## Wochen Hit

Marinierte Pouletflügeli auf Frühlingsalat  
mit Mozzarellakugel, Ei, Blätterteiggebäck und Blüte

Täglich findet im Schlössli der „Mittagstisch“ statt,  
welcher Ihnen ausgewogene Kost zu fairen Preisen bietet.

Menupreise Mittagstisch  
mit Kaffee

1 Portion CHF 19.00

½ Portion CHF 16.00

1 Kugel. Glace  
mit Rahm CHF 3.00

Festtag CHF 30.00

Öffnungszeiten Wintergarten

Täglich 10:00 – 13:00

14:30 – 16:45

Mittagstisch von 11:30 bis 12:30

Z'Vieri von 14:30 bis 16:00

Festtagsmenu mit Dessert an  
Ostern, Muttertag, Buffettag  
Weihnachten 25. Dezember

Mittagessen

Z'Vieri

Abendessen

## Montag

Gemüsecremesuppe

\*\*\*

Gebratener  
Fleischkäse  
Kartoffelstock  
Brokkoligemüse

Apfelcreme  
von Golden  
Delicious

Reis-Gemüsecreme

\*\*\*

Pilztoast garniert

## Dienstag

Gerstensuppe

\*\*\*

Piccata vom Schwein  
Tomatenrisotto  
Ratatouille

Merengues  
mit Rahm

Brottsuppe

\*\*\*

Penne Carbonara  
mit Reibkäse

## Mittwoch

Spargelcremesuppe

\*\*\*

Rösti mit Spiegelei  
Frühlingsalat

Schmelzbrötli

Griesssuppe  
mit Gemüse

\*\*\*

Aufschnittteller  
mit Käse, Brot  
und Butter

## Donnerstag

Basler Mehlsuppe *** Saftplätzli mit Polenta Gebratene Zucchetti	Rüeblicake	Bouillon mit Flädli *** Wienerli mit Kartoffelsalat
--	------------	--

## Freitag Karfreitag

Berghüttensuppe *** Felchenfilet mit Spargel Pilawreis Salate vom Markt <b>Kein Fisch:</b> Hacktätschli mit Tagesbeilagen	Weinschaum a la Wolfi	Fenchelcremesuppe *** Osterfladen mit Fruchtcocktail
---	--------------------------	---

## Samstag

Bärlauchcreme *** Geschnetzeltes aus Gerstenmalz Butternudeln Spinat	Cassata	Gelberbsensuppe *** Schinkengipfeli mit Rüebli Salat
---	---------	---

Mittagessen	Z'Vieri	Abendessen
-------------	---------	------------

Sonntag			Ostersonntag		
Ochschwanzsuppe ***			Tiramisu- torte		Bouillon mit Ei ***
Weisse Spargeln/Schinken ***			Pistazien- glace		Griessbrei mit Apfelsmus
Lammetrecot/Dauphin- kartoffeln/Gemüse			Marinierte Erdbeeren		

## Unser Qualitätsversprechen

*„Wir verwöhnen Sie mit ausgewogenen,  
abwechslungsreichen und saisonalen Menüs*

Auf die Herkunft der Speisen achten wir sorgsam  
& wann immer möglich, berücksichtigen wir  
*regionale Anbieter und Produzenten“*  
-Markus Lorenz, Küchenchef

### Deklaration Lebensmittel

Schweinefleisch	Schweiz	Kaninchen & Wild	Schweiz, Österreich, Ungarn
h	Schweiz, Brasilien	Fisch	Schweiz, Kanada, Übersee
Rindfleisch	Schweiz	Frische Eier	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz, Deutschland	Pasteurisierte Eier	Deutschland, Holland
Geflügel			

Kein Verkauf von Alkohol an Minderjährige, gemäss Gesetzlichen Vorgaben.

Über Zutaten in den Gerichten die Allergene/Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne.

Brot und Backwaren werden ausschliesslich in der EU/CH hergestellt.