

Montag
23.04.

Menu 1

✓ **"Sindhi Curry"**

mit Gemüse, Linsen, Curryblätter und Tomaten, dazu Basmatireis
Fr. 13.20



Menu 2

✓ **Zitronengras-Risotto**

mit Rüebli und Stangensellerie, dazu Menüsalat
Fr. 14.60

Menu 3

Bärlauch-Adrio (CH)

in Kräutersauce, dazu cremige Polenta und Menüsalat
Fr. 16.80

Menu 4

Rindsgeschnetzeltes (CH)

mit Kakao und Rosinen, dazu Kartoffelgratin und Gemüse
Fr. 17.80

Wochenspezialität : "Uruguay"

"Matambre de leche " (CH)

Rindssiedfleisch mit Knoblauch und Kräuter in Milch gegart, dazu Kartoffelstock und Mischsalat
Fr. 19.50

Tagessuppe

✓ **Grüne Spargelsuppe**

Vorspeise Fr. 4.30

Portion Fr. 6.90

Tagesdessert

Rhabarberkompott

mit "Granola"
Fr. 5.50

Dienstag
24.04.

Menu 1

✓ **Orientalische 7 Gemüse-Tajine**
mit Süsskartoffeln, dazu Minze-Couscous
Fr. 13.20

Menu 2

✓ **Kartoffel-Makkaroni**
mit Kräuterpesto, Reibkäse und Zitronen, dazu Menüsalat
Fr. 14.60

Menu 3

"Gapra Moo Kai Daao" (CH)
Schweinsgeschnetzeltes mit Thai-Basilikum und Chili, dazu Jasminreis
Fr. 16.80

Menu 4

Kalbshalsbraten (CH)
mit Peperoni-Thymian-Jus, dazu Kartoffelstock und Gemüse
Fr. 17.80

Wochenspezialität : "Uruguay"

"Matambre de leche" (CH)
Rindsiedfleisch mit Knoblauch und Kräuter in Milch gegart, dazu Kartoffelstock und Mischsalat
Fr. 19.50

Tagessuppe

✓ **Kräuterrahmsuppe mit Kartoffeleinlage**

Vorspeise Fr. 4.30

Portion Fr. 6.90

Tagesdessert

Starciatella-Minzecreme

Fr. 5.50

Mittwoch
25.04.

Menu 1

✓ „Falafel“

auf Zitronenjoghurt, dazu Bulgur und gedünsteter Spinat mit Feta und Oliven
Fr. 13.20

Menu 2

✓ "Rajma"

Curry mit Kidney-Bohnen, Tomaten und Sauerrahm, dazu Basmatireis
Fr. 14.60

Menu 3

Gebratenes Lachsmedaillon (Norwegen)

mit Kräuter-Kapernbutter, dazu Salzkartoffeln und Gemüse
Fr. 16.80

Menu 4

"Blanquette de veau" (CH)

Kalbsragout mit Champignon und Petersilie, dazu Butterreis und Gemüse
Fr. 17.80

Wochenspezialität : "Uruguay"

"Matambre de leche" (CH)

Rindssiedfleisch mit Knoblauch und Kräuter in Milch gegart, dazu Kartoffelstock und Mischsalat
Fr. 19.50

Tagessuppe

✓ **Klare Zitronengrassuppe**

Vorspeise Fr. 4.30

Portion Fr. 6.90

Tagesdessert

Schokolade-Cupcake

mit Sanddorn und Mandel-Krokant

Fr. 5.50

**Donnerstag
26.04.**

Menu 1

✓ **"Pasta con asparagi"**

mit grünen Spargeln und frische Minze

Fr. 13.20

Menu 2

✓ **"Jambalaya"**

kreolisches Reisgericht mit Hülsenfrüchten und Gemüse, dazu Bananengratin

Fr. 14.60

Menu 3

Geflügel-Hackbraten (CH)

mit Bärlauchbutter, dazu Nudeln und Menüsalat

Fr. 16.80

Menu 4

Rindsgulasch (CH)

mit Rauchpaprika, dazu Kartoffel-Gnocchi und Gemüse

Fr. 17.80

Wochenspezialität : "Uruguay"

"Matambre de leche " (CH)

Rindssiedfleisch mit Knoblauch und Kräuter in Milch gegart, dazu Kartoffelstock und Mischsalat

Fr. 19.50

Tagessuppe

✓ **Rüebli- suppe mit Dörraprikosen**

Vorspeise Fr. 4.30

Portion Fr. 6.90

Tagesdessert

Vanille- mousse mit Dörrfeigen

Fr. 5.50

Freitag
27.04.

Menu 1

✓ **Mediterranes Fenchelragout**

mit getrockneten Tomaten, Oliven und Kräutern, dazu gebratenes Couscous mit Sultaninen
Fr. 13.20

Menu 2

✓ **Gebratene Polentaschnitten**

auf Ratatouille mit knusprigen Zwiebeln
Fr. 14.60

Menu 3

"Lasagne al forno" (CH)

mit Rindshackfleisch, Gemüse und Tomaten, im Ofen überbacken, dazu Menüsalat
Fr. 16.80

Menu 4

"Vavval Meen Varuval" (CH)

frittierter Fisch auf Koriander-Tomatensauce, dazu Basmatireis und Chutney
Fr. 17.80

Wochenspezialität : "Uruguay"

"Matambre de leche " (CH)

Rindssiedfleisch mit Knoblauch und Kräuter in Milch gegart, dazu Kartoffelstock und Mischsalat
Fr. 19.50

Tagessuppe

✓ **Kartoffel-Bärlauchsuppe**

mit Sauerrahm
Vorspeise Fr. 4.30
Portion Fr. 6.90

Tagesdessert

Süsser Ziegenfrischkäse-Kuchen

Fr. 5.50



Täglich

Salatbuffet mit 12 verschiedenen Salaten (100g Fr. 3.40)

Dessertbuffet (Dessert zwischen Fr. 3.50 und Fr. 5.90)

Gipfeli, Weggli, Mütschli, Vollkornbrötli (Fr. 1.80)