

# Menu vom 06. bis 12. April 2026

## Mittag

## Abend

**Mo**

Bärlauchschaumsüppchen  
Frühlingssalat mit Balsamicoperlen  
Schweinsfilet an Morchelrahmsauce, neue Kartoffeln & Spargel  
Erdbeertiramisu

Griechischer Salat mit Semmeli

**Di**

Kartoffel-Cremesuppe  
Gurkensalat  
Pouletbrust an Paprikarahmsauce, Butterreis & Zucchettigemüse  
Weisses Schokoladenmousse

Pouletknusperli mit  
Knoblidippsauce & Salat

**Mi**

Weisswein-Cremesuppe  
Randensalat  
Hackbeefsteak (Rind) an Rotweinsauce, Röstikroketten & Pfälzkerkarotten  
Birnenjalousie

Fleischkäse nach Gärtnerinnen Art mit  
Gemüse & Brötli

**Do**

Spargel-Cremesuppe  
Blattsalat mit Ei  
Cordon bleu (Schwein) mit Pommes frites, Bohnen & Rüebl  
Streuselkuchen

Gerstensuppe

**Fr**

Pilz-Cremesuppe  
Rettichsalat  
Spaghetti Bolognese (Rind) mit Parmesan  
Glace

Chäschüechli mit Salat

**Sa**

Pastinaken-Cremesuppe  
Tomatensalat  
Appenzeller Fleischroulade (Rind) an Rotweinsauce, Griessecken, Broccoli  
Erdbeeren & Rahm

Rhabarberfladen

**So**

Rindsbouillon mit Suppenperlen / Broccoli-Cremesuppe  
Gemischter Salat  
Kalbsschulterbraten mit Kartoffelstock & Spargelgemüse  
Schwarzwäldertorte

Café complet mit Aufschnitt & Käse

Wir legen großen Wert auf Qualität und Regionalität: Unsere Lebensmittel stammen – wann immer möglich – aus regionaler Produktion. Sollte Fisch/Fleisch oder Geflügel aus dem Ausland verwendet werden, wird dies deklariert. Zu Allergenen und Unverträglichkeiten geben wir gerne Auskunft.

