



## Menü

Klare Lauch - Kartoffelsuppe  
Potage de clair de poireau  
et pommes de terre

Saisonsalat  
*Salade de saison*

Pouletgeschnetzeltes an gelber Currysauce,  
Jasminreis und Früchte  
*Emincé de poulet au curry jaune,  
riz au jasmin et fruits*

**inkl. Tagessuppe & Salat** 22.00  
**incl. potage & salade**

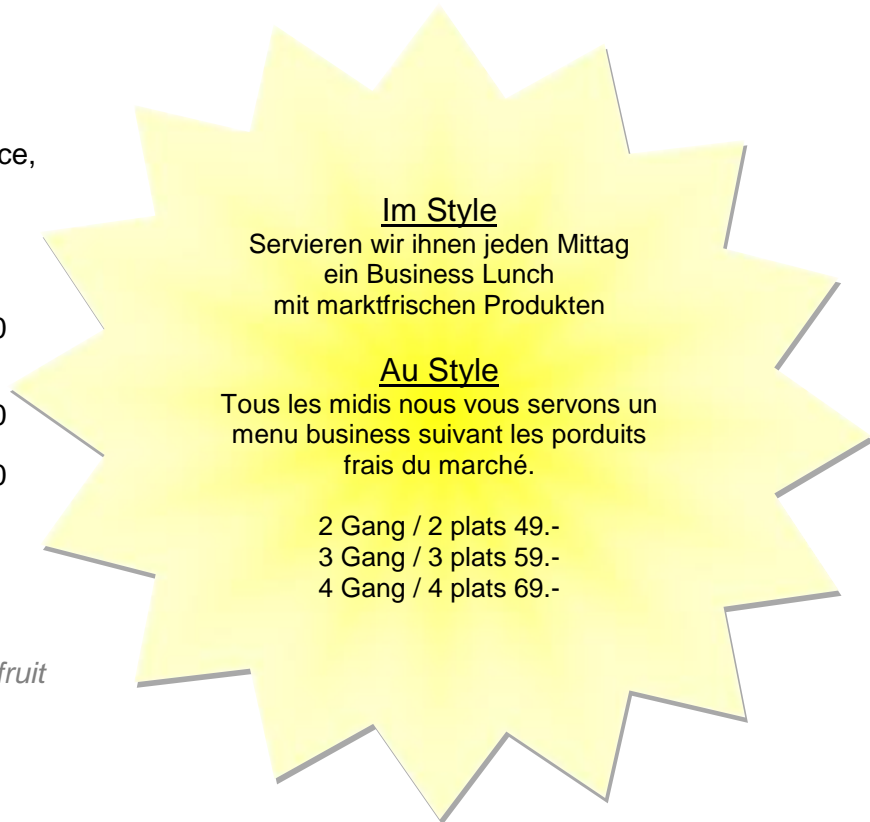
**Tagesteller / assiette du jour** 20.00

**Vegi / végétari** 22.00  
**inkl. Tagessuppe & Salat**  
**incl. potage & salade**

Im Ofen geschmorter Sellerie, Bratbirne,  
Passionsfruchtjus und Griessschmarren  
*Sellerie braisé au four, poire rôtie, jus au fruit  
de la passion, semoule rissolée*

## Dessert

Aprikosenkuchen mit Rahm 6.50  
*Gâteau aux abricots et chantilly*



- |          |   |       |
|----------|---|-------|
| <b>1</b> | Spargelsuppe mit frischen Erbsen und Seeteufel<br><i>Crème d'asperges avec petits pois et baudroie</i>  | 18.00 |
| <b>2</b> | Wienerschnitzel vom Kalb mit Zitrone und Salat<br><i>Escalope de veau viennoise, citron et salade</i>   | 35.00 |
| <b>3</b> | Frühlingssalat mit Gaichter Bio Ei und Spargeln<br><i>Salade de printemps œuf bio de Gaicht et asperges</i>   | 23.00 |
| <b>4</b> | Flammkuchen mit Sauerrahm, Zwiebeln, Rauchschinken,<br>Peperoniwürfel und Banane<br><i>Tarte flambée à la crème acidulée, oignons, dès de poivrons et banane</i>    | 18.00 |
| <b>5</b> | Pouletsalat mit Curry, garniert mit Früchten<br><i>Salade de poulet au curry, garnie de fruits</i>  | 24.00 |
| <b>6</b> | Rindszunge an Kapernsauce, Kartoffelstock<br><i>Langue de bœuf, sauce aux câpres, purée de pommes de terre</i>  | 26.00 |
| <b>7</b> | Ravioli mit Büffelricotta – Spinatfüllung, Artischocken und Dill<br><i>Ravioli farci de ricotta de bufflonne, épinard avec artichauts et aneth</i>                  | 24.00 |
| <b>8</b> | Irishes Rindsfilet, Jus mit grünem Pfeffer, Serviettenknödel und Spargeln<br><i>Filet de bœuf Irlandais, jus au poivre vert, boulettes en serviette et asperges</i> | 44.00 |

**Unsere Menüs für die Woche Nos menus de la semaine**

**Dienstag / Mardi 21.05.2019**

<b>Suppe</b>	<b>Menu</b>	<b>Végi</b>
<b>Klare Lauch - Kartoffelsuppe</b> <i>Potage de clair de poireau et pommes de terre</i>	<b>Pouletgeschnetzeltes an gelber Currysauce, Jasminreis und Früchte</b> <i>Emincé de poulet au curry jaune, riz au jasmin et fruits</i>	<b>Im Ofen geschmorter Sellerie, Bratbirne, Passionsfruchtjus und Griessschmarren</b> <i>Sellerie braisé au four, poire rôtie, jus au fruit de la passion, semoule rissolée</i>

**Mittwoch Mercredi 22.5.2019**

<b>Zwiebelsuppe Palace</b> <i>Potage aux oignons palace</i>	<b>Zarte Rindsfleischwürfel an Stroganoffsauce, Cavatelli della Nonna</b> <i>Dès de bœuf, sauce stroganoff, cavatelli della nonna</i>	<b>Blattspinat mit Bio Onsenei aus Gaicht und Duchesse - Kartoffel</b> <i>Epinards en branche avec œuf onsen bio de Gaicht, pommes duchesse</i>
--	--	--

**Donnerstag Jeudi 23.5.2019**

<b>Weissweinsüppchen</b> <i>Potage au vin blanc</i>	<b>Olma - Bratwurst Zwiebelsauce, Pommes frites, Erbsli und Rüeblli</b> <i>Saucisse d'Olma, sauce aux oignons, pommes frites, petits pois et carotte</i>	<b>Gebratene Nudeln mit asiatischen Gewürzen und Gemüse</b> <i>Nouilles rôtie, épice asiatique et légumes</i>
--	---	--

**Freitag Vendredi 24.5.2019**

<b>Rüeblisuppe mit Ingwer</b> <i>Potage de carottes</i>	<b>Gebratene Maischolle mit Mandeln, bunter Fregola Sarda - Gemüsesalat</b> <i>Filets de plie aux amandes, salade de fregola sarda et légumes</i>	<b>Grüne Spargeln an Kräuter - Hollandaise, Bratkartoffel</b> <i>Asperges vertes, hollandaise aux herbes, pommes rissolées</i>
--	--	---