

## Menüplan vom 27. April bis 03. Mai

### Mittagsmenü

<b>Montag</b> 27. April	Waadtländer Saucisson Salzkartoffeln Lauchgemüse Moccacrème	<b>18.50</b> <b>3.00</b>
<b>Dienstag</b> 28. April	Pouletgeschnetzeltes Casimir Reis Früchte und gebackene Banane Cake	<b>18.50</b> <b>3.00</b>
<b>Mittwoch</b> 29. April	Schweinskotelett mit Kräuterbutter Nudeln Ofentomate Vanilleflan	<b>18.50</b> <b>3.00</b>
<b>Donnerstag</b> 30. April	Rindfleischvogel Bramata Polenta Zucchetti Schokoladenmousse	<b>18.50</b> <b>3.00</b>
<b>Freitag</b> 01. Mai	Frittierte Fischstäbli mit Zitronenmayonnaise Schnittlauchkartoffeln Rahmspinat Kiwisalat	<b>18.50</b> <b>3.00</b>
<b>Samstag</b> 02. Mai	Spaghetti Bolognese mit Rindflesich, Gemüse Reibkäse Glace	<b>18.50</b> <b>3.00</b>
<b>Sonntag</b> 03. Mai	Kalbsbraten an Rotweinsauce Kartoffelgratin Frühlingsgemüse Crèmeschnitte	<b>18.50</b> <b>3.00</b>

### Mittagsmenü vegetarisch

Vegiburger mit Tomatencoulis Salzkartoffeln Lauchgemüse Moccacrème	<b>18.50</b> <b>3.00</b>
Tofugeschnetzeltes Casimir Reis Früchte und gebackene Banane Cake	<b>18.50</b> <b>3.00</b>
Gemüseschnitzel mit Kräuterbutter Nudeln Ofentomate Vanilleflan	<b>18.50</b> <b>3.00</b>
Gemüseroulade Bramata Polenta Zucchetti Schokoladenmousse	<b>18.50</b> <b>3.00</b>
Frittierte Käsesticks mit Zitronenmayonnaise Schnittlauchkartoffeln Rahmspinat Kiwisalat	<b>18.50</b> <b>3.00</b>
Spaghetti Veginaise mit Linsengehacktem, Gemüse Reibkäse Glace	<b>18.50</b> <b>3.00</b>
Vegibraten an Rotweinsauce Kartoffelgratin Frühlingsgemüse Crèmeschnitte	<b>18.50</b> <b>3.00</b>

### Wochenhit

Kalbsbratwurst an leicht pikanter Currysauce Pommes Frites Gemischter Salat	<b>18.50</b>
--	--------------

**Kleine Portion (ohne Dessert) 15.00**

**Suppe separat 5.00**

**Suppe und Menüsalat 8.00**

**Menüsalat separat 3.50**

**Salat gross 5.00**

**Salatteller 12.00**

**Dessert separat 3.00**

Wir verwenden grundsätzlich Fleisch, Fisch und Backwaren aus der Schweiz. Ausnahmen werden explizit deklariert. Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte direkt an die Mitarbeitenden.

Änderungen sind aufgrund der zeitnahen und frischen Zubereitung vorbehalten.