TAGESMENUS

neues martha STIFT

Personal / Montag 01.04.2024

Menu 1 Mittag	Menu 2 Mittag	Wochenhit
Lattichsuppe Kopf- und Pfälzer-Rüben-Salat	Lattichsuppe Kopf- und Pfälzer-Rüben-Salat	Lattichsuppe Kopf- und Pfälzer-Rüben-Salat
Kassler mit Jus und Senf dazu Bouillonkartoffeln und Sauerkraut	**Rösti mit Champignons, Gemüsestreifen gratiniert mit Bergkäse**	**Rindsfrikadelle mit Thymiansauce, neuen Kartoffeln und provenzalischen Butterbohnen**
Kokos-Joghurt-Creme mit Ananassauce	Kokos-Joghurt-Creme mit Ananassauce	Kokos-Joghurt-Creme mit Ananassauce

Personal / Dienstag 02.04.2024

Menu 1 Mittag	Menu 2 Mittag	Wochenhit
Brunnenkressesuppe Friséesalat mit russischem Salat	Brunnenkressesuppe Friséesalat mit russischem Salat	Brunnenkressesuppe Friséesalat mit russischem Salat
Geschmorte Kalbsbrust mit Pommery-Senf-Sauce serviert mit Nudeln und Zucchetti	**Sellerie-Piccata mit Tomatensauce und Spaghetti**	**Rindsfrikadelle mit Thymiansauce, neuen Kartoffeln und provenzalischen Butterbohnen**
Nussstange	Nussstange	Nussstange

Personal / Mittwoch 03.04.2024

Menu 1 Mittag	Menu 2 Mittag	Wochenhit
Risottosuppe mit Champagner Gemischter Blatt- und Rotkrautsalat	Risottosuppe mit Champagner Gemischter Blatt- und Rotkrautsalat	Risottosuppe mit Champagner Gemischter Blatt- und Rotkrautsalat
Schweinehaxe Cremolata mit Bratensauce und Polenta begleitet von Rosenkohl	**Quarksteak mit Basilikumsauce dazu Hirse und Peperonata**	**Rindsfrikadelle mit Thymiansauce, neuen Kartoffeln und provenzalischen Butterbohnen**
Weisswälderschnitte	Weisswälderschnitte	Weisswälderschnitte

Personal / Donnerstag 04.04.2024

Menu 1 Mittag	Menu 2 Mittag	Wochenhit
Pastinakencremesuppe Lollo rosso mit Kichererbsen	Pastinakencremesuppe Lollo rosso mit Kichererbsen	Pastinakencremesuppe Lollo rosso mit Kichererbsen
Kalbsbratwurst mit Bärlauch an Zwiebelsauce und Kartoffelstock und Karotten	**Hausgemachte Wähe mit Spargel, Bärlauch und Austernpilzen dazu Sauerrahmdip**	**Rindsfrikadelle mit Thymiansauce, neuen Kartoffeln und provenzalischen Butterbohnen**
Caramelköpfli	Caramelköpfli	Caramelköpfli

Personal / Freitag 05.04.2024

Menu 1 Mittag	Menu 2 Mittag	Wochenhit
Kartoffelsuppe Eichblattsalat mit Kresse	Kartoffelsuppe Eichblattsalat mit Kresse	Kartoffelsuppe Eichblattsalat mit Kresse
Paniertes Schollenfilet (NL) mit Quark-Dill-Dip, Risotto und konfierten Tomaten	**Breite Nudeln mit Pestorahmsauce, Gemüsestreifen und Reibkäse**	**Rindsfrikadelle mit Thymiansauce, neuen Kartoffeln und provenzalischen Butterbohnen**
Beerengrütze mit Vanillesauce	Beerengrütze mit Vanillesauce	Beerengrütze mit Vanillesauce

* Das Fleisch ist, sofern nicht anders deklariert, aus Schweizer Produktion.
Bei allfälligen Allergien/Unverträglichkeiten, kontaktieren Sie die Restaurant Mitarbeiter.