

TAGESMENUS

neues MARTHA STIFT

Personal / Montag 06.05.2024

Menu 1 Mittag	Menu 2 Mittag	Wochenhit
Rote Linsensuppe Eisbergsalat mit Zwiebel sprossen Schweineragout mit Chasselas dazu Spargelrisotto und Reibkäse Studentenschnitte	Rote Linsensuppe Eisbergsalat mit Zwiebel sprossen Blätterteigkissen gefüllt mit Seitangeschnitztem mit Pilzen und glasiertem Kohlrabi Studentenschnitte	Rote Linsensuppe Eisbergsalat mit Zwiebel sprossen Schweins-Cordon Bleu mit Zitronenschnitz dazu Kartoffelspalten und provenzalische Tomate Studentenschnitte

Personal / Dienstag 07.05.2024

Menu 1 Mittag	Menu 2 Mittag	Wochenhit
Fenchelsuppe Frisée mit Gurkensalat und Joghurt Trutenpiccata (FR) mit Thymianjus dazu Tagliatellen und Erbsen Kirsikompott mit Crumble	Fenchelsuppe Frisée mit Gurkensalat und Joghurt Spinat-Dätschli auf Gemüsegulasch mit Kräuter-Mascarponesauce Kirsikompott mit Crumble	Fenchelsuppe Frisée mit Gurkensalat und Joghurt Schweins-Cordon Bleu mit Zitronenschnitz dazu Kartoffelspalten und provenzalische Tomate Kirsikompott mit Crumble

Personal / Mittwoch 08.05.2024

Menu 1 Mittag	Menu 2 Mittag	Wochenhit
Kappeler Milchsuppe Grüner Salat mit Randen Schweinbratwurst mit Zwiebelsauce serviert mit Würfelkartoffeln und glasierten Karotten Milchschooggicrème	Kappeler Milchsuppe Grüner Salat mit Randen Gemüsekohlroulade mit Paprikasauce und Gersotto Milchschooggicrème	Kappeler Milchsuppe Grüner Salat mit Randen Schweins-Cordon Bleu mit Zitronenschnitz dazu Kartoffelspalten und provenzalische Tomate Milchschooggicrème

Personal / Donnerstag 09.05.2024

Menu 1 Mittag	Menu 2 Mittag	Wochenhit
Karottensuppe Blatt- und Fenchelsalat Gebratene Pouletbrust mit Kräuterbutter dazu Nudeln und sautierte Zucchini Ofenküchlein mit Schoggi und Himbeeren	Karottensuppe Blatt- und Fenchelsalat Gebratenes Quornschnitzel mit Gemüsecouscous und frischem Tsatsiki Ofenküchlein mit Schoggi und Himbeeren	Karottensuppe Blatt- und Fenchelsalat Schweins-Cordon Bleu mit Zitronenschnitz dazu Kartoffelspalten und provenzalische Tomate Ofenküchlein mit Schoggi und Himbeeren

Personal / Freitag 10.05.2024

Menu 1 Mittag	Menu 2 Mittag	Wochenhit
Kräutersuppe Grüner Salat mit Kernen Mix In Cornflakes paniertes MSC Alaska Seelachsfilet (DE) mit Tartarsauce serviert mit Rosmarinkartoffeln und Brokkoli Erdbeer-Tiramisu	Kräutersuppe Grüner Salat mit Kernen Mix Linsensteak mit Philadelphiasauce dazu Ebly und Peperonata Erdbeer-Tiramisu	Kräutersuppe Grüner Salat mit Kernen Mix Schweins-Cordon Bleu mit Zitronenschnitz dazu Kartoffelspalten und provenzalische Tomate Erdbeer-Tiramisu

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