

TAGESMENUS

neues MARTHA STIFT

Personal / Montag 30.03.2026

Menu 1 Mittag	Menu 2 Mittag	Wochenhit
Brunnenkressesuppe Kopf- und Pfälzer-Rüben-Salat Saftiger Kasslerbraten mit kräftiger Jus, dazu Bouillonkartoffeln und Apfelsauerkraut Feigececreme	Brunnenkressesuppe Kopf- und Pfälzer-Rüben-Salat Hausgemachte Linsentaler mit Sauce Hollandaise, dazu Nudeln und Frühlingsgemüse Feigececreme	Brunnenkressesuppe Kopf- und Pfälzer-Rüben-Salat Hausgemachte Rindsfrikadelle mit Bärlauch und kräftige Jus, dazu neue Kartoffeln und grüne Bohnen mit getrockneten Tomaten Feigececreme

Personal / Dienstag 31.03.2026

Menu 1 Mittag	Menu 2 Mittag	Wochenhit
Karotten- Orangensuppe Grüner Salat mit Alfasprossen Geschmorte Kalbsbrust mit Pommery-Senf-Sauce, dazu Mafaldinette und gedünsteter Blattspinat Zwetschgenkompott mit Vanillesauce	Karotten- Orangensuppe Grüner Salat mit Alfasprossen Blumenkohlbratling mit rassiger Tomatensauce, dazu Duftreis und gedünsteten Gemüsestreifen Zwetschgenkompott mit Vanillesauce	Karotten- Orangensuppe Grüner Salat mit Alfasprossen Hausgemachte Rindsfrikadelle mit Bärlauch und kräftige Jus, dazu neue Kartoffeln und grüne Bohnen mit getrockneten Tomaten Zwetschgenkompott mit Vanillesauce

Personal / Mittwoch 01.04.2026

Menu 1 Mittag	Menu 2 Mittag	Wochenhit
Rustikale Gemüsesuppe Gemischter Blatt- und Rotkrautsalat Gebratenes Schweinesteak mit Honig-Sojaglasur, geröstetem Sesam und Jus dazu Five-Spice-Ebly mit Wokgemüse Vanille-Schoggi Kuchen	Rustikale Gemüsesuppe Gemischter Blatt- und Rotkrautsalat Quarkdätschli nach Hausrezeptur mit leichter Kerbelsauce, dazu Schwenkkartoffeln und rassige Peperonata Vanille-Schoggi Kuchen	Rustikale Gemüsesuppe Gemischter Blatt- und Rotkrautsalat Hausgemachte Rindsfrikadelle mit Bärlauch und kräftige Jus, dazu neue Kartoffeln und grüne Bohnen mit getrockneten Tomaten Vanille-Schoggi Kuchen

Personal / Donnerstag 02.04.2026

Menu 1 Mittag	Menu 2 Mittag	Wochenhit
Paprikacremesuppe Lollo rosso mit Kichererbsen Poulet-Piccata im Parmesan-Eimantel, dazu cremiges Mascarponerisotto und geröstetem Brokkoli Caramelköpfl	Paprikacremesuppe Lollo rosso mit Kichererbsen Crispy smoked Tofu im Cornflakesmantel mit Hoisinsauce, dazu Goldhirse und Krautstiel mit frischen Kräutern Caramelköpfl	Paprikacremesuppe Lollo rosso mit Kichererbsen Hausgemachte Rindsfrikadelle mit Bärlauch und kräftige Jus, dazu neue Kartoffeln und grüne Bohnen mit getrockneten Tomaten Caramelköpfl

Personal / Freitag 03.04.2026

Menu 1 Mittag	Menu 2 Mittag	Wochenhit
Lattichsuppe Eichblattsalat mit Kresse Paniertes MSC Seelachsfilet (NL) mit hausgemachter Remouladensauce, dazu Kartoffelwedges und glacierten Rüebl Linzerschnitte	Lattichsuppe Eichblattsalat mit Kresse Chili sin Carne, serviert mit Reis und Sauerrahmdip Linzerschnitte	Lattichsuppe Eichblattsalat mit Kresse Hausgemachte Rindsfrikadelle mit Bärlauch und kräftige Jus, dazu neue Kartoffeln und grüne Bohnen mit getrockneten Tomaten Linzerschnitte

* Das Fleisch sowie die Brot- und Backwaren sind, sofern nicht anders deklariert, aus Schweizer Produktion.
 Bei allfälligen Allergien/Unverträglichkeiten, kontaktieren Sie die Restaurant Mitarbeiter.