

**Tagesmenu**  
**Samstag, 27. April 2024**

**Suppe und/oder Salat vom Büffet**  
Rindskraftbrühe mit Gemüserauten

\*\*\*\*\*

**Gruss aus der Küche**

\*\*\*\*\*

**Menü 1**  
Schweinsbraten mit  
Kümmeljus, Dörrbohnen  
dazu Schwenkkartoffeln

\*\*\*\*\*

**Menü 2**  
Steinbutt und Crevetten  
an Dijon-Senfsoße,  
Pilaw Reis und  
Fave Bohnen

\*\*\*\*\*

---

**Vitalmenü**  
Zucchini-Piccata  
an Tomatensugo  
dazu Kartoffelkugeln

---

\*\*\*\*\*

**Menü 4**  
Rosa gebratene Entenbrust  
an Kirschsauce, Schupfnudeln  
und Rotkohl

\*\*\*\*\*

**Tagesdessert**  
Latte Macchiato Dessert

**Tagesmenu**  
**Sonntag, 28. April 2024**

**Suppe und/oder Salat vom Büffet**  
Topinamburcremesuppe

\*\*\*\*\*

**Gruss aus der Küche**

\*\*\*\*\*

**Menü 1**  
Toast Williams  
mit Birne, Speck und  
Raclettekäse

\*\*\*\*\*

**Menü 2**  
Sautiertes Forellenfilet  
an Weissweinsauce  
dazu Salzkartoffeln und  
Sonntagsgemüse

\*\*\*\*\*

---

**Vitalmenü**  
Gemüsewähe  
mit glasiertem Gemüse und  
Kräuterquark

---

\*\*\*\*\*

**Menü 4**  
Rindsfilet Stroganoff  
mit Spätzli und  
Sonntags Gemüse

\*\*\*\*\*

**Tagesdessert**  
Sonntags Dessert

## Unsere Weinempfehlungen

**Weisswein**

Sancerre AOC La Vigne  
Blanche, Henri Bourgeois

1 dl CHF 7.00

**Rotwein**

Chateau Montfollet, Côtes  
de Bordeaux AOC

1 dl CHF 6.50

**Vitalmenü**  
kombinierbar mit:  
Kalbsschnitzel  
Alpstein-Pouletfilet  
Fangfrischem Tagesfisch

**Erklärung Vitalmenü**

Unser Vitalmenü soll zum Wohl Ihrer Gesundheit beitragen. Bei diesem Gericht achten wir speziell darauf, dass der Säuren-Basen-Haushalt stimmt. Lassen Sie sich von diesem gesunden Gaumenschmaus verwöhnen und gönnen Sie Ihrem Körper eine vitale Auszeit.