

TAGESMENÜ DIENSTAG | 20. Mai

Karottensuppe

Ingwer | Kokos

Grilliertes Gemüse

lauwarmer Couscous-Salat ⁴ | Tomaten-Ingwersalsa | Wildkräuter

oder

Kalbshacktätschli

Rosmarinkartoffeln | Schalottensauce | Cocobohnen

oder

Monatsfisch gebratene Forelle

Salzkartoffel | Spargel | Bärlauchbutter ⁷

Geröstete Pflaumen

Rosmarincrumble ^{4|8} | Vanilleglace ⁷

DAILY MENU TUESDAY | 20. May

Carrot soup

ginger | coconut

Grilled vegetables

warm couscous salad ⁴ | tomato ginger salsa | wild herbs

or

Veal meatballs

rosemary potatoes | shallot sauce | runner beans

or

Fish of the month roasted Trout

boiled potatoes | asparagus | wild garlic butter ⁷

Roasted Plums

rosemary crumble ^{4|8} | vanilla ice cream ⁷

Herkunftshinweis/origin information – Kalb/veal, Schwein/pork & Forelle/trout: CH | Brote & Backwaren/breads & pastries: CH

Allergene/allergens: 1=Eier/eggs | 2=Erdnüsse/peanuts | 3=Fisch/fish | 4=Gluten/gluten | 5=Krebstiere/crustaceans |
6=Lupine/lupin | 7=Laktose/lactose 8=Nüsse/nuts | 9=Schwefel/sulphites | 10=Sellerie/cellery | 11=Senf/mustard |
12=Sesam/sesame 13=Soja/soya | 14=Weichtiere/molluscs