

## TAGESMENÜ DONNERSTAG | 22. Mai

### Geröstete Peperoni-Suppe

Croutons <sup>4|7</sup> | Schnittlauch

### Spargelravioli <sup>1|4|7</sup>

Belper Knolle <sup>7</sup> | Bärlauch-Schaum | grüne Spargeln

*oder*

### Gebratene Pouletbrust

Grüne Spargeln | Süsskartoffelstock | Thymianjus

*oder*

### Monatsfisch gebratene Forelle

Salzkartoffel | Spargel | Bärlauchbutter <sup>7</sup>

### Schokoladen Mousse <sup>13</sup>

marinierte Pflaumen

## DAILY MENU THURSDAY | 22. May

### Roasted bell pepper soup

croutons <sup>4|7</sup> | chives

### Asparagus ravioli <sup>1|4|7</sup>

Belper Knolle <sup>7</sup> | wild garlic foam | green asparagus

*or*

### Roasted chicken breast

green asparagus | mashed sweet potatoes | thyme jus

*or*

### Fish of the month roasted trout

boiled potatoes | asparagus | wild garlic butter <sup>7</sup>

### Chocolate mousse <sup>13</sup>

marinated plums

Herkunftshinweis/origin information – Poulet/chicken & 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