

## TAGESMENÜ DIENSTAG

06. Juni 2023

### Frühlingsalat <sup>11</sup>

Hobelgemüse | geröstete Kerne

\*\*\*\*\*

### Frühlingsrollen <sup>4|13</sup>

geräucherter Tofu <sup>13</sup> | Spinatsalat <sup>11</sup> | süss-saure Sauce

*oder*

### Saltimbocca

Portweinjus | Rosmarinkartoffeln | Frühlingsgemüse

\*\*\*\*\*

### Rhabarber-Streuselkuchen <sup>1|4|7|8</sup>

Apfelsorbet | Rahm <sup>7</sup>

## DAILY MENU TUESDAY

06. June 2023

### Spring salad <sup>11</sup>

sliced vegetables | roasted seeds

\*\*\*\*\*

### Spring rolls <sup>4|13</sup>

smoked tofu <sup>13</sup> | spinach salad <sup>11</sup> | sweet and sour sauce

*or*

### Saltimbocca

port wine jus | rosemary potatoes | spring vegetables

\*\*\*\*\*

### Rhubarb crumble cake <sup>1|4|7|8</sup>

apple sorbet | cream <sup>7</sup>

Herkunftshinweis/origin information – Kalb/veal: 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