

TAGESMENÜ DIENSTAG

10. Mai 2022

Weisse Spargelsuppe

Croutons ⁴ | Kräuteröl

Falafel ⁴

Zweifarbiger Zucchini Salat | Venere-Risotto ⁷ | Zitronen-Sauerrahm ⁷

oder

Rosa gebratenes Kalbsnierstück

Rosmarin-Kartoffel | Sommergemüse | Portweinjus

Schokoladenmousse ¹¹⁷

Limette | Whiskey

DAILY MENU TUESDAY

10. May 2022

White asparagus soup

croutons ⁴ | herb oil

Falafel ⁴

zucchini salad | venere risotto ⁷ | lemon sour cream ⁷

or

Medium roasted veal kidney cut

rosemary potato | summer vegetables | port wine jus

Chocolate mousse ¹¹⁷

Limette | Whiskey

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