



«En guete»

### Montag, 24. April

#### Mittagessen

Hafersuppe  
Saisonsalat

\*\*\*

Saftiges Siedfleisch vom Swiss Prim Rind  
an Kräuter-Gemüse-Vinaigrette  
Schnittlauchkartoffeln  
Gelbe Butterbohnen

#### Abendessen

Bunter Salatteller mit Hüttenkäse  
und Melonenschnitz mit Gourmetbrötli

### Dienstag, 25. April

#### Mittagessen

Kartoffelsuppe mit Thymian  
Maissalat mit Curry

\*\*\*

Knusprige Gemüse-Schnitzel  
an aromatischer Tomatensauce  
Tricolore Müscheli  
Blattspinat

#### Abendessen

„Fyraabig-Plättli“  
mit Rauchkäse, etwas Aufschnitt  
und Chämispäck, Chnebelbrot

### Mittwoch, 26. April

#### Mittagessen

Spargelcrèmesuppe  
Saisonsalat

\*\*\*

Ragoût vom Aargauer Freiland Poulet  
an fein-herber Sherryrahmsauce mit  
Dörripflaumen abgerundet  
Huusgmachtli Spätzli  
Rösli-Dreierlei  
Schoggicrème mit Rumaroma

#### Abendessen

Feine Rösti-Taler  
mit Murianer Spiegelei und Randensalat

### Donnerstag, 27. April

#### Mittagessen

Zucchettisuppe mit Limonenöl  
Blumenkohl-Safransalat

\*\*\*

„Pojarski de veau aux morilles“  
Saftige Kalbs-Hackfleischtätschli in  
Kotelettenform gebraten, an aromatischer  
Morchelrahmsauce  
Herdöpfelstampf mit Peterli  
Erbsli und Rüebli gemüse

#### Abendessen

„Tatsch Val Roseg“  
Süsse Omeletten mit Rosinen  
Birnen-Kompott



«En guete»

### Freitag, 28. April

#### Mittagessen

Gemüsesuppe

Saisonsalat

\*\*\*

„Zander Chnuschperli“

im Bierteig gebacken mit Tartaresauce

Chrüütli Patatli

Glasiertes Gurkengemüse mit Dillspitzen

Caramelköpfli mit Rahm

#### Abendessen

„Toast Hawaii“ mit

Schinken, Ananas und Raclettekäse überbacken

### Samstag, 29. April

#### Mittagessen

Tomatensuppe mit Pesto

Rettichsalat mit Leinsamen

\*\*\*

Herzhaftes Cervelats-Gulasch

abgerundet mit Peperoni, Senf und Paprika

Teigwaren

Rosenkohl mit Haselnussbutter

#### Abendessen

pflégi Rhabarberwähe

### Sonntag, 30. April

#### Mittagessen

Champignonssuppe

Saisonsalat

\*\*\*

„Brasato al Merlot“

Schmorbraten vom Ruedertaler Weiderind an  
gehaltvoller Merlotsauce

Neue Rosmarin-Bratkartöffeli

Gedämpftes Marktgemüse-Allerlei

Royalschnitte

#### Abendessen

Duftender Apfel-Rauchfleisch-Risotto

verfeinert mit Prosecco, Parmesan und Butter

*Das pürierte  
Menü entspricht  
dem normal  
zubereiteten  
Menü.*