Menüplan

	Menü 1	Vegi	Klassiker (Swiss Classics)
Montag 4. Mai	**Poulet Coq au vin** Kartoffelgratin Gemüse intern 12.50 / extern 14.50 Fleisch: Schweiz	**Spargelragout** mit Penne und Rucola Reibkäse intern 13.50 / extern 14.50	**Züri Geschnetzeltes vom Schwein** Nudeln Broccoli 14.80 Fleisch: Schweiz
Dienstag 5. Mai	**Trutenragout «Calvados»** Krawättli Peperonata intern 12.50 / extern 14.50 Fleisch: Schweiz	**Tofu Chop Suey** mit Karotten, Pak Choi, Soja und Sesam Parfumreis intern 13.50 / extern 14.50	**St.Galler Bratwurst** Zwiebelsauce Rösti Bohnen 14.80 Fleisch: Schweiz
Mittwoch 6. Mai	**Gebratenes Zanderfilet** Kräuterrahmsauce Reis Blattspinat intern 12.50 / extern 14.50 Fisch: Türkei	**Spring-Lemon-Pepperbowl** Avocado, Gurke, Dillreis, Spinat, Ei, Spargel und Zucchetti an einem Lemondressing intern 13.50 / extern 14.50	**Schwein Cordon bleu «Appenzeller Art»** Pommes frites Erbsli-Rüebligemüse 14.80 Fleisch: Schweiz
Donnerstag 7. Mai	**Rindsfleischvogel** Rotweinsauce Kartoffelstock Babykarotten intern 12.50 / extern 14.50 Fleisch: Schweiz	**Indisches Linsencurry** Basmatireis Naanbrot intern 13.50 / extern 14.50	**Swiss Cheese Beef Burger** Mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln,Salat, Raclettekäse und Burgersauce Country Wedges 14.80 Fleisch: Schweiz
Freitag 8. Mai	**Pouletragout «Casimir»** an fruchtiger Currysauce Mandelreis intern 12.50 / extern 14.50 Fleisch: Schweiz	**Wähenbuffet** Intern 6.50 / Extern 7.50	**Schweinsrahmschnitzel** Champignonrahmsauce Nudeln Ofentomate 14.80 Fleisch: Schweiz

Salatbuffet

Wechselnde Auswahl an Blatt-, Rohkost- sowie angemachten Salaten
Dressings, Öl und Essig
2.80 / 100g

Marktbuffet

Wechselnde Auswahl an Fleisch- und Fischgerichten sowie Beilagen und Gemüse nach Wahl
2.80 / 100g

Für Fragen zu den einzelnen Gerichten und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal vor Ort.
Öffnungszeiten: Montag – Freitag, 11.15 – 13.15 Uhr

CATERING SERVICES
MIGROS