



«En guete»

Montag, 11. März

Mittagessen

Geflügelrahmsuppe mit Estragon
Saisonsalat

Geltwiler Chüngeli-Ragoût „Val Bedretto“
mit Steinpilzen und Oliven
Polenta mit Salbeibutter
Ratatouille

Abendessen

Bunter Salatteller mit Zigeunerschinken
und Laugenbrötli

Dienstag, 12. März

Mittagessen

Zucchini-suppe
Gurkensalat mit Joghurt und Dill

Greyerzer Truten-Piccata
mit Marsalajus
Tomaten-Risotto
Romanescorösli

Abendessen

Luftige Griess-Gnocchi
an aromatischer Gorgonzola-Nuss-Birnensauce

Mittwoch, 13. März

Mittagessen

Weinländer Mostsuppe

„Sau Guter Aargauer-Braten“
vom Weidesäuli
mit seiner aromatischen Rosmarinrahmsauce
Müscheli
Regenbogen-Rüebli
Honig-Amaretticrème

Abendessen

pflögi Birchermüesli
mit ofenfrischem Brioche, Butter und Honig

Donnerstag, 14. März

Mittagessen

Gemüsesuppe
Rüebli-salat

„Rinds-Carbonade im Barolo“
Saftplätzli vom Bözberger Weiderind in
gehaltvollem Barolo-Rotweinjus geschmort
Herdöpfelstampf aus blauen St. Galler Kartoffeln
Tomatierter Fenchel

Abendessen

„Frühlings-Chrüütli-Rührei“
mit Cherrytomaten, Champignons und Minilauch



«En guete»

Freitag, 15. März

Mittagessen

Geröstete Hafersuppe
Saisonsalat

Panierte Atlantik-Fischstäbli
mit Mayonnaise
Chrütli-Patatli
Rahmspinat
Vanille-Plunder

Abendessen

Heisser Cervelat
mit Senf und Brot

Samstag, 16. März

Mittagessen

Gebundene Ochschwanzsuppe
Fruchtkompott

„Spaghetti alla carbonara“
Spaghetti mit Rahm, pasteurisiertes Eigelb,
Speckwürfeli und Kräutern
Marktgemüse-Allerlei

Abendessen

Zwetschgen-Wähe
.... aus unserer Bäckerei....

Sonntag, 17. März

Mittagessen

Spargelcrèmesuppe
Saisonsalat

„Echtes Wiener Kalbsrahm-Gulasch“
abgerundet mit Paprika, Sauerrahm und Senf
Rösti-Taler
Geschmorte Buschböhnli
Erdbeer-Panna Cotta

Abendessen

Feine Hausterrine mit Cumberland sauce
und Sellerie-Ananassalat

*Das pürierte
Menü entspricht
dem normal
zubereiteten
Menü.*