



PODIUM 41 MENÜPLAN

DIENSTAG, 19. MAI - SONNTAG, 24. MAI

MENÜ

inkl. Suppe oder Salat (CHF 17.50)

VEGI-MENÜ

inkl. Suppe oder Salat (CHF 15.50)

DIENSTAG

Geschmorter Rinds-Schulterspitz
Rotwein-Jus | Pommes Croquettes
Bundkarotten | Frische Kräuter

Ofenkartoffeln | Sauercream | Gemüsespiess
Kräutermarinade | Meersalz

MITTWOCH

Trutenspiess vom Grill | Kräuterbutter
Reis | Marktgemüse

Ofenkartoffeln | Sauercream | Gemüsespiess
Kräutermarinade | Meersalz

DONNERSTAG

Provenzalisches Schweinsragout
Tomatensauce | Gnocchi
Ratatouille-Gemüse

Ofenkartoffeln | Sauercream | Gemüsespiess
Kräutermarinade | Meersalz

FREITAG

Lachsfilet vom Blech | Zitronenscheiben
Grillgemüse | Frühlingkartoffeln
Honig-Senf-Vinaigrette

Rote Linsen-Lasagne | Zucchini
Tomatensauce | Reibekäse

SAMSTAG

Bunter Fitnesssteller „Mixed Grill“
Saisonale Blattsalate | Rohkost-Variationen
Kräuterbutter | Hausdressing

Rote Linsen-Lasagne | Zucchini
Tomatensauce | Reibekäse

SONNTAG

Poulet Oberschenkel | Erdnuss-Sauce
Süsskartoffel-Stampf | Kefen

Rote Linsen-Lasagne | Zucchini
Tomatensauce | Reibekäse

CHEF'S CHOICE

Täglich wechselndes Menü für CHF 17.50.

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Hausgemachte Kuchen, frischgemachte Sandwiches und verschiedene Glaces

LEGENDE / DEKLARATION

G = glutenfrei / L = laktosefrei / V = vegan

Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Das Fleisch, Geflügel und Fisch beziehen wir aus der Schweiz. Abweichungen werden im Menü deklariert.

Lachsfilet Herkunft: Norwegen (Aquakultur) | Trutenbrust: Frankreich