

Menüplan vom 28. April bis 4. Mai 2025

Restaurant Geerenpark

Mittagessen	Tages Hit	Vegetarisch
Rosenkohlsuppe Rindfleischvogel Griessgnocci Glasierter Karotten Gebratenes Spargelgemüse	Rinds-Rumpsteak vom Grill Kräuterbutterjus Süsskartoffel frites	Montag Hausgemachtes Avocado-Mais-Plätzli Weissweinrahmsauce Griessgnocci Glasierter Karotten
Rüebli-Ingwer-Suppe Szegediner Gulasch (Schwein) Pilaw-Reis Broccoli Gelbe Bohnen	Poulet Kebab im hausgemachten Taschenbrot Salatgarnituren Cocktail & Joghurtsaucen Pommes	Dienstag Grillierter Halloumikäse Linsen-Ragout mit Gemüse, Kichererbsen und Granatapfel
Broccolisuppe G'hackets mit Hörnli (Rind) Reibkäse und Apfelmues Hausgemachtes Mischgemüse Gratinierter Krautstiel	Schaschlik Spiess (Schwein) mit Curry-Ketchup Ofenkartoffel mit Sour Cream	Mittwoch Hausgemachter Kartoffelstrudel mit Räuchertofu und Bärlauch Sauce Hollandaise
Bouillon mit Backerbsen Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce Butterrösti Gebratene Zucchetti Kohlrabi-Erbsen-Gemüse	Poulet-Schenkelsteak Rosmarinjus Bramata-Polenta mit Frischkäse	Donnerstag Spargel-Ravioli mit Mascarpone Sauce und Parmesanflocken
Zucchetticrèmesuppe Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Tagliatelle Ratatouille Fenchel-Stangenselleriegemüse	Sautierte Crevetten (VN) Curry-Orangenbutter Sesamreis	Freitag Gemüse-Curry mit Kokos und Ingwer Sesamreis Grillierte Ananas
Mediterrane Gemüsesuppe Hausgemachter Hackbraten Kartoffelgratin Blumenkohl mit Ei Brüsseler Endive im Ei gebraten	Schweins-Cordon bleu in der Pankopanade Zitronenschnitz Wedges	Samstag Gemüseburger Rotweinsauce Kartoffelgratin Blumenkohl mit Ei
Bouillon mit Flädli Rindsschmorbraten Spätzli Lauch Provencalische Tomate	Pouletpiccata Marsala-Jus Safranrisotto	Sonntag Planted-Geschnetzeltes Spätzli Lauch

Für Informationen bezüglich der Allergene fragen Sie bitte unsere Mitarbeitenden.

Wir verarbeiten ausschliesslich schweizer Fleisch.

Preise per 100 g:

Salatbuffet / Nur Beilagen Fr. 3.00, Menü / Tageshit Fr. 3.50, Nur Fleisch Fr. 5.90

Suppe Fr. 2.00