



# Restaurant Le Clou

## WOCHENMENÜPLAN (MITTAG)



- 3-Gang-Menü:**
- ✓ Suppe / Salat
  - ✓ Hauptgang
  - ✓ Dessert

KW 21	Vorspeise	Tagesmenü	Vegetarisches Menü	Tagesdessert
<b>Montag</b> 18.05.2026	Frühlingszwiebelsuppe Blattsalat mit Ei	Schwedenbraten mit Zwetschgen Müscheli Tricolore glasierte Rüebli	Quinoaburger Kräutersauce Müscheli Tricolore glasierte Rüebli	Haselnusscreme
<b>Dienstag</b> 19.05.2026	Kartoffelcremesuppe Blattsalat mit Käsewürfel	Kalbsragout mit Thymian Polenta Cremosa Tomate mit Bärlauch	Tofuspiessli Peperonicoulis Polenta Cremosa Tomate mit Bärlauch	Bauernhofglace
<b>Mittwoch</b> 20.05.2026	Zuchetticremesuppe Blattsalat mit Ruccola	Riz Casimir Pouletstreifen an Currysauce Reis, Früchtegarnitur	Ananas im Kokosmantel an Currysauce Reis, Früchtegarnitur	Apfel-Zitronenquark
<b>Donnerstag</b> 21.05.2026	Berner Märitsuppe Coleslawsalat	Buurebratwurst Zwiebelsauce Rösti	Walliser Rösti mit Tomaten überbacken mit Raclettkäse	Aargauer Rüebliorte
<b>Freitag</b> 22.05.2026	Kressecremesuppe Blumenkohlsalat	Spaghetti Bolognese Reibkäse	Spaghetti mit Linsen-Bolognese Reibkäse	Rhabarbercreme
<b>Samstag</b> 23.05.2026	Bouillon mit Flädli Bohnsalat	Kutteln Tessiner Art Salzkartoffeln	Gemüseauflauf mit Kartoffeln und Mozzarella Tomatensauce	Marmorschnitten
<b>Sonntag</b> 24.05.2026	Selleriecremesuppe Blattsalat mit Mais	Schweinsrahmschnitzel Champignonsrahmsauce Butternudeln Pfersich mit Rahmhaube	Nudelpfanne mit Gemüsestreifen und Pilzen	Erdbeermousse

Änderungen des Angebots vorbehalten. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Wenn nichts anderes vermerkt, stammt unser Fleisch und Fisch aus Schweizer Produktion.