

# Jahreszeitenbuffet

## 6. März 2026

### Brot & Butter

**Urdinkel | Salz | Hefe | Wasser**

Hausgemachtes Urdinkel-Bauernbrot mit 20 Stunden Gärzeit

**Brennessel-Kräuterbutter und rotes Zwiebelchutney**

### Vorspeise & Suppe

**Milke | Salat | Birne | Joghurt**

Milke paniert, Kräuter- und Blattsalate, Birnen glasiert, Joghurtdressing

**Rüebli | Randen | Rettich**

Rüebli-suppe, glasiertes Wurzelgemüse als Einlage

### Fleisch/Fisch

**Kalb | Morchel | Kartoffel | Gemüse**

Kalbshohrücken rosa, Morchelrahmsauce, neue Kräuter-Bratkartoffeln, Saisongemüse

**Forelle | Petersilienwurzel | Kresse | Radiesli**

Forelle mit Kräuterkruste, Petersilienwurzel-Risotto, Kresse frisch, Radiesli glasiert

### Vegetarisch

**Fenchel | Safran | Baumnuss | Chiccorée**

Safranteig-Ravioli mit Fenchel-Baumnussfüllung, Chicorée an Cremesauce (Hafermilch)

### Dessert

**Streuselkuchen | Rhabarber | Apfel**

mit Milch-Glacé