



		<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>	<b>Dessert</b>	<b>Abendessen</b>
<b>Montag</b> 29.09.2025	Gemüsesuppe	«Bami Goreng» Nudelgericht mit Gemüse, Sojasauce und Poulet	Asiatische Nudelpfanne mit Gemüse, Ei und Pilzen	Gebäck	Fotzelschnitte mit Apfelmus
<b>Dienstag</b> 30.09.2025	Getreidesuppe	Rinds-Hamburger Pfeffersauce Polenta Zucchetti mit Kräutern	Käsekuchen mit Lauch und Apfel	Diplomatcreme mit Ananas	Berner Rösti Nüsslersalat
<b>Mittwoch</b> 01.10.2025	Tomatensuppe	Brächügeli (Schwein) mit Bechamelsauce Kartoffelstock Rüebli	«Tortilla» Spanische Omeletten mit Gemüse und Kartoffel	Savarin mit Früchten	Kartoffel-Gemüsesuppe mit Reibkäse Kürbisbrot
<b>Donnerstag</b> 02.10.2025	Gerstensuppe	Waadtländer Saucisson (Schwein) Salzkartoffeln «Lauchmüesli»	Gemüseschnitzel Salzkartoffeln «Lauchmüesli»	Caramelglace	Dampfnudeln mit Vanillesauce Kompott
<b>Freitag</b> 03.10.2025	Minestrone	Gebratenes Forellenfilet (IT) mit Zitronen-Dillsauce Risotto Gratiniertes Fenchel	Pochiertes Ei Risotto Gratiniertes Fenchel	Schokoladenwürfel mit Nüssen	Hörnlisalat mit Wienerli
<b>Samstag</b> 04.10.2025	Bouillon mit Backerbsen	Älplermagronen Apfelmus	Frühlingsrollen mit Salatgarnitur	Trauben	Pouletflügeli mit Currysauce Blattsalat
<b>Sonntag</b> 05.10.2025	Marronisuppe	Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzrahmsauce Rösti Bohnenbündeli	Ravioli mit Kürbisfüllung Kräuterrahmsauce	Weisses Schoggimousse	Apfelkuchen mit Rahm

**Diese Woche geniessen Sie feine Köstlichkeiten aus der Wildkarte!**

Wir verwenden Schweizer Fleisch und Fisch, Ausnahmen werden deklariert. Unser Brot und Gebäck ist aus Schweizer Produktion.  
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich bitte an das Gastronomiepersonal.