



		Menü 1	Menü 2	Dessert	Abendessen
<b>Montag</b> 29.12.2025	Gemüsecremesuppe	Älplermagronen Apfelmus	Frühlingsrollen Ofengemüse	Güetzi	Abendsuppe ○○○○○ Griessköppli mit Sirup
<b>Dienstag</b> 30.12.2025	Bouillon mit Backerbsen	Rinds-Hamburger mit Pfeffersauce Risotto Schwarzwurzeln mit Kräuter	Cannelloni mit Gemüsefüllung	Vanillestangen	Abendsuppe ○○○○○ «Penne Cinque Pi» Grüner Salat
<b>Mittwoch</b> 31.12.2025	Brotsuppe	Tessiner Braten (Schwein) mit Marsalajus Polenta Geschmortes Rotkraut	Spätzlipfanne Birnenkompott	Cremeschnitte	Abendsuppe ○○○○○ Belegte Brötli Palace
<b>Donnerstag</b> 01.01.2026	Weissweinsuppe	Schweinsfilet am Stück mit Cognacsauce Kartoffelgratin Gemüse garnitur	Walliser Rösti-Toast mit Tomate und Raclettekäse	Tobleronenmousse	Erbssuppe mit Gnagi
<b>Freitag</b> 02.01.2026	Rüebli-Ingwersuppe	Poulet-Rahmschnitzel Nudeln Pfirsichgarnitur	Pochiertes Ei mit Senfsauce Schnittlauchkartoffeln Gratinierter Fenchel	Kirschtorte	Abendsuppe ○○○○○ Kaffee oder Tee complet mit Joghurt
<b>Samstag</b> 03.01.2026	Klare Gemüsesuppe	Kabis-Hackfleisch-Eintopf mit Kartoffeln	Ravioli mit Gemüsefüllung Basilikumsauce	Ananas	Abendsuppe ○○○○○ Pizza mit Gemüsewürfeli Nüsslersalat
<b>Sonntag</b> 04.01.2026	Tomatensuppe mit Gin	Schweins Cordon bleu Pommes Frites Kohlraben mit Bechamelsauce	Panierter Käse Pommes Frites Kohlraben	Orangensorbet mit Grand Manier	Abendsuppe ○○○○○ Birnenkuchen mit Rahm

**Wochen-Hit: Rindszunge mit Kapernsauce, Kartoffelstock, Tagesgemüse** Der Wochenhit muss bis 10:00 Uhr vorbestellt werden.

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.