

Menüplan vom 30.03.2026 - 05.04.2026

		Menü 1	Menü 2	Dessert	Abendessen
Montag 30.03.2026	Gemüsesuppe	Geflügel Fleischkäse mit Senfsauce Bratkartoffeln Rosenkohl	Spargelrisotto mit Parmesan	Apfelquark	Spaghetti mit Bärlauchsauce Blattsalat
Dienstag 31.03.2026	Tomatensuppe	Rindsragout Gratinierte Maisschnitte Broccoli mit Mandeln	Ravioli mit Spargelfüllung und Frischkäsesauce	Caramel-Mousse	«Grosi`s Chnöpfli mit Chäs und Brösmeli» Birnschnitze
Mittwoch 01.04.2026	Bouillon mit Gemüsestreifen	Zungenwurst und Saucissons Petersilienkartoffeln Sauerrüben	Linsen-Eintopf mit Kartoffeln und Gemüse	Berliner	Cervelatsalat mit Gürkli Hausgemachtes Brot
Donnerstag 02.04.2026	Lauchcremesuppe	Pouletgeschnetzeltes mit Paprikasauce Nudeln Kohlrabi	Quorn-Geschnetzeltes mit Paprikasauce Nudeln Kohlrabi	Mandelcreme mit Beeren	Geschwellte mit Käse und Sauerrahmsauce Kopfsalat
Freitag 03.04.2026	Griessuppe	Schweizer Forellenfilet mit Mandelbutter Bärlauch-Risotto Krautstiele	Gemüse-Pizza mit Mozzarella überbacken	Parfait-Glace mit Eierlikör	Belegte Brötli mit Spargel, Schinken und Lachs
Samstag 04.04.2026	Kräutersuppe	Älplermagronen Apfelmus	Cannelloni mit Gemüsefüllung	Tirolercake	Rhabarberkuchen mit Rahm
Sonntag 05.04.2026	Spargelcreme- suppe	Kalbssteak mit Morchelrahmsauce Williams Kartoffeln Marktgemüse	Frühlings-Quiche mit Salatgarnitur	Hausgemachte Osterküchlein	Garniertes Osterteller mit Pastete und Eier

Wochen-Hit: Lammnierstück mit Kräuterbutter, Bärlauchspätzli und 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.