

Menüplan vom 06.04.2026 - 12.04.2026

		Menü 1	Menü 2	Dessert	Abendessen
Montag 06.04.2026	Gemüsecremesuppe	Schweinsrahmschnitzel Nudeln Erbsli und Rüebl	Hausgemachte Hafer-Gemüse-Tätschli Kräuterquark	Parfaitglace mit Beeren	Abendsuppe ○○○○ Gnocchigratin mit Spargeln Blattsalat
Dienstag 07.04.2026	Bouillon mit Backerbsen	Blut-&Leberwurst (Schwein) Salzkartoffeln Apfelschnitze	Käsekuchen mit Lauchstreifen Apfelschnitze	Zitronencreme mit Mango	Abendsuppe ○○○○ Griessschnitten Aprikosenkompott
Mittwoch 08.04.2026	Broccolisuppe	Schweinsragout Hörnli Peperonigemüse	Hörnli mit Quorn-Bolognese	Panna Cotta mit Rhabarber	Abendsuppe ○○○○ Ofenkartoffeln mit Sauerrahmsauce und Salat
Donnerstag 09.04.2026	Klare Gemüsesuppe	Pouletschnitzel mit Champignonrahmsauce Lyonerkartoffeln Grüne Bohnen	Bauern-Omelette mit Kartoffeln, Spargeln und Kräuter	Mandelstangen	Abendsuppe ○○○○ Birchermüesli mit Früchten garniert
Freitag 10.04.2026	Weissweinsuppe	Gebratenes Zanderfilet (PL) Ebly Rahmwirsing	Gemischtes Salatteller Backcamembert	Glace nach Wahl	Hafersuppe mit Gemüsewürfeli Wienerli Maisbrot
Samstag 11.04.2026	Bärlauchsuppe	Kalbsadrio mit Schalottensauce Bramata-Polenta Blattspinat	Pochiertes Ei mit Bärlauchsauce Polenta Blattspinat	Meranercake	Abendsuppe ○○○○ Berner Rösti mit Speck Kopfsalat
Sonntag 12.04.2026	Safransuppe	Kalbsbraten mit Calvadosauce Spargelrisotto	Spargelrisotto mit Feta und Spargelspitzen	Meringues mit Rahm	Abendsuppe ○○○○ Schinkengipfeli Frühlingssalat

Wochen-Hit: Spaghetti Bolognese mit Reibkäse 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.