

Menüplan vom 17.08.2026 - 23.08.2026

		Menü 1	Menü 2	Dessert	Abendessen
Montag 17.08.2026	Gemüsesuppe	«Riz Casimir» mit Poulet und Früchten	Gemüsecurry mit Früchten Reis	Glace	Zwetschkuchen mit Rahm
Dienstag 18.08.2026	Tomatensuppe	Kaninchenragout (HU) Kartoffelstock Rüebli	Spaghetti mit Tomatensauce	Gebäck	Hörnigratin Apfelmus
Mittwoch 19.08.2026	Bouillon mit Gemüse	Rindshamburger mit Pfeffersauce Polenta Bohnen	Bauernomelette mit Gemüse und Kartoffeln	Coupe Dänemark	Geschwellte mit Käse Blattsalat
Donnerstag 20.08.2026	Curry-Kokossuppe	Schweinswürstchen Bouillonkartoffeln Krautstiele	Gebackener Käse Bouillonkartoffeln Krautstiele	Hefeschnecken	Garnierter Siedfleischsalat 6 Kornbrot
Freitag 21.08.2026	Karottensuppe mit Ingwer	Zanderfilet (RU) mit Zitronen-Hollandaise Risotto Blattspinat	Pochiertes Ei mit Hollandaise Risotto Blattspinat	Apfel-Quarkcreme	Schinkengipfeli Mischsalat
Samstag 22.08.2026	Kartoffelsuppe	Tortellini mit Fleischfüllung Tomatenrahmsauce Parmesan	Toast Hawaii mit Ananas und Käse	Vanilleflan mit Beeren	Garniertes Fleischteller Hausgemachtes Weggli
Sonntag 23.08.2026	Bouillon mit Flädli	Schweinsfilet mit Steinpilzsauce Bratkartoffeln Kräuter-Tomate	Spinatkuchen Salatgarnitur	Schwarzwälder- Schnitten	Früchteauflauf mit Vanillesauce

Wochen-Hit: Zanderknusperli (DE) mit Salatgarnitur 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.