

Menüplan

Montag, 31.08.2026 bis
Sonntag, 06.09.2026



	Vorspeise	Fleisch-Menü	Vegetarisches Menü	Dessert
Montag	«Coleslaw» Kabissalat oder Melonen-Kaltschale	Schweinsrahmplätzli mit Teigwaren und Karotten	Röstitaler mit Rahmgemüse	Tobleronemousse
Dienstag	Blattsalat mit Ei oder Wurzelgemüsesuppe	Rindsfleischvogel mit Bratkartoffeln und Bohnen	Gnocchi an Pestorahmsauce mit Gemüsejuliennes	Apfelkompott mit Zimt
Mittwoch	Gurken-Dill-Salat oder Pastinakensuppe	Forellenfilet mit Kräuterkruste dazu Reis und Brokkoli	Cannelloni mit Ricotta-Spinatfüllung	Kiwisalat
Donnerstag Vegi-Tag	Grüner Salat oder Brokkolicremesuppe	Gemüsehacktätschli mit Pommes rissolées und Knackerbsen	Gemüse-Spätzli-Pfanne	Gebrannte Creme
Freitag	Sellerie-Birnen-Salat oder Ingwer-Karottensuppe	Chili con Carne * mit Langkornreis	Kartoffel-Tortilla mit Tomatensauce	Schwarzwälder- schnitte
Samstag	Gemischter Blattsalat oder Gemüsebrühe mit Flädli	Schüfeli ** mit Senf, Salzkartoffeln und Dörrbohnen	Capuns mit Bergkäse überbacken	Pfirsich- Joghurtcreme
Sonntag	Mais-Currysalat oder Brotsuppe	Pariser Kalbsschnitzel (in Mehl und Ei gewendet) an Zitronensauce, dazu Erbsen-Safranreis	Auberginen-Piccata mit Tomatensauce und Spaghetti	Mini Berliner

* Rindfleisch

** Schweinefleisch

Preise (CHF)

Tagesteller oder Wochenhit (mit Suppe oder Salat)

23.50

Reduktion halbe Portionen

-3.00

Tagessalat oder Tagessuppe

5.50

Tagesdessert

6.50

Sofern nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch, Fisch und Backwaren.

Unser Brot, das wir zu Suppe und Salat reichen ist ausschliesslich Schweizer Brot.

Betreffend Allergenen und Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Wochenhit

Fischstäbli (FAO 67) mit
Zitronenmayonnaise,
Salzkartoffeln und
Erbsen