

Menuplan 05. Oktober bis 11. Oktober 2026



	Vorspeise	Vegetarisch	Fleisch	Fisch	Dessert
Montag 05.10.2026	Maiscremesuppe	Semmelknödeltaler gebraten in Butter Champignon- Rahmsauce Peperoni-Julienne	Pouletschenkel-Frikassee helle Geflügelsauce Butterreis Gebratene Peperoni	Gebratenes Lachsforellenfilet Kräuter-Rahmsauce Kartoffeln Romanesco	Schoggi-Brownie mit Walnüssen
Dienstag 06.10.2026	Brotsuppe oder Salatbuffet	Cannelloni gefüllt mit Spinat Tomatensauce Pesto Brokkoli	Pochierte Hackbällchen (Rind/Schwein) Kapern-Rahmsauce Salzkartoffeln Brokkoli	Gebratenes Saiblingsfilet (IS) Dill-Rahmsauce Butterreis Rüebliflan	Passionsfrucht- creme mit Waldbeeren
Mittwoch 07.10.2026	Bouillon mit Backerbsen oder Salatbuffet	Pilzravioli Pilzragout mit Peterli Nussbutter getrocknete Tomaten Rucola 		Gemüserösti Raclettekäse Spiegelei	Coupé Dänemark
Donnerstag 08.10.2026	Selleriesuppe oder Salatbuffet	Gefüllte Zucchini Safran-Risotto Peterli-Thymian- Sauce	Blut und Leberwurst vom Hammer Metz Zwiebelsauce Rösti Dörrbohnen	Gebratenes Lachssteak (NO) Pernod-Sauce Eblysotto glasierte Kefen	Panna Cotta Himbeersauce
Freitag 09.10.2026	Currysuppe oder Salatbuffet	Gemüseragout Rahmsauce Butterpastetli Erbsli und Rüebli	Gebackener Pouletoberschenkel Bratensauce Bramata-Polenta Ofengemüse	Pochiertes Forellenfilet (EU) zerlassene Butter Streichholzkartoffeln RüebliGemüse	Apfelküchlein Vanillesauce
Samstag 10.10.2026	Rüebli-Kokos- Orangen-Suppe oder Salatbuffet	Spaghetti Vegi- Bolognese (Malz) sautierte Steinpilz- Champignons	Spaghetti Amatriciana (Tomatensauce, Speck, Zwiebeln, Pecorino) (Schwein) Brokkoli Reibkäse	Spaghetti Meeresfrüchte (CN) Gorgonzola-Sauce	Frische Früchte mit Rahm
Vorspeise	Frühlingsrolle, Sweet-Chilli-Sauce, Linsensalat				
Sonntag 11.10.2026	Consomme mit Cognac und Randenflädli oder Salatbuffet	Moussaka (Auflauf mit Auberginen, Kartoffeln) Tomatensauce	Wildschweinpfeffer (EU) Silberzwiebeln Speck Croutons Spätzle Rosenkohl Preiselbeerrahm Birne	Gebratenes Merlanfilet (GB) Petersiliensauce Schwenkkartoffeln Stangen-Sellerie	Hausgemachtes Süsses Dreierlei

Preise: Montag-Samstag | Sonntag

Tagessuppe 4.50 | 5.50

Salatbuffet klein 4.50 | 6.00

Menu Fleisch & Fisch 22.00 | 26.00

Menu Vegetarisch 20.00 | 24.00

Kleine Portionen -2.50

Dessert 4.00 | 7.50

Guten Appetit!

BORN-HIT

Tagessuppe oder Salatbuffet

*

Schweinesteak
Knoblauchbutter
Pommes frites
Speck- Bohnen- Bündeli
26.50

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. Sämtliche Preise verstehen sich in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt.