

Menüplan



= Bewohnerwunsch

VOM 08. BIS 14. SEPTEMBER 2025
TAGESMENÜ À CHF 23.00

inklusive täglich hausgemachter Tagesuppe und Salat. Das Tagesdessert ist für externe Gäste zum Preis von CHF 5.00 erhältlich.

08.09.2025	09.09.2025	10.09.2025	11.09.2025	12.09.2025	13.09.2025	14.09.2025
MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Rindsbouillon mit Ei	Weisse Bohnensuppe	Tomatencremesuppe	Gemüsebouillon Flädli	Sellerie-Senfuppe	Gemüsepüreesuppe	Kürbiscremesuppe
FLEISCH Lammragout mit Dörrfrüchten Ebly mit Kräutern Safransellerie	FLEISCH Gebratener Fleischkäse mit Jus Kartoffelstock Brokkoli	FLEISCH Rindspfeffer mit Silberzwiebeln Kartoffelgratin Kefen	FLEISCH  Hausgemachte Poulet- Nuggets mit Cocktailsauce Pommes Frites Peperonata	FLEISCH Trutenfrikasse mit Trauben Reis Blattspinat	FLEISCH Walliser Schweinsschnitzel mit Jus Nudeln Marktgemüse	FLEISCH Duo vom Wildschwein (Filet und Ragout) Kräuterspätzli Rosenkohl, Rotkraut, Apfel
Fruchtsalat Zitrusssorbet	Vermicelle-Cheesecake	Apfelcreme	Linzerschnitte	Zwetschgen-Tiramisu	Vermicelle & Meringue	Bratapfelcreme
VEGETARISCH Gnocchi mit Birne, Sellerie, Kräutern und Käse	VEGETARISCH Auberginen im Nussmantel mit Tomatencoulis Kartoffelstock Brokkoli	VEGETARISCH Arranchini mit Pilzen gefüllt auf tomatiertem Gemüse	VEGETARISCH Paniierter Feta mit Mangochutney Pommes Frites Peperonata	VEGETARISCH Asiatische Reis- Gemüsepfanne mit Spiegelei	VEGETARISCH Kürbiskuchen mit Salaten garniert und Kräuterquark	VEGETARISCH Herbstteller mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Apfel und pochiertes Ei
				FISCH MSC Seelachsfilet (DE/ Scherbrettnetz), mit Kräuterkruste Reis Blattspinat		FISCH Fischragout auf Gemüestreifen, Dillsauce Salzkartoffeln Rotkraut

WOCHENHIT CHF 25.00



Appenzeller Birnenrisotto mit Rohschinken, dazu ein kleiner Salat und eine hausgemachte Suppe

