

# Menüplan



= Bewohnerwunsch

VOM 22. BIS 28. 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.

22.09.2025	23.09.2025	24.09.2025	25.09.2025	26.09.2025	27.09.2025	28.09.2025
MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Zitronengrassuppe	Rindsbouillon mit Ei	Kartoffelsuppe   Thymian	Tomatensuppe	Pastinakensuppe	Selleriesuppe mit Senf	Weissweinsuppe
<b>FLEISCH</b> Schweinsbraten Dentenbergrind mit Zwetschgen Kartoffelstock Karotten	<b>FLEISCH</b> Poulet-Saltimbocca Bratkartoffeln Ofentomate	<b>FLEISCH</b> Chop Suey vom Rind Reis Asiagemüse	<b>FLEISCH</b> Kalbsgeschnetzeltes Nudeln Marktgemüse	<b>FLEISCH</b> Rindshackbraten gefüllt mit Ei Risotto Fenchel	<b>FLEISCH</b> «Brätkügeli» im «Blätterteigpastetli» Erbsen und Rüebli	<b>FLEISCH</b> Hausgemachte Lasagne mit Rindfleischbolognese und Gemüsewürfel
Passionsfruchttorte	Coupé Dorfmatte	Beeren-Kurkuma-Kuchen	Marroni-Trifle	Schokoladenmousse	Gebrannte Creme	Streuselkuchen
<b>VEGETARISCH</b> Pochierte Eier Selleriecreme Gemüseallerlei	<b>VEGETARISCH</b> Gefüllte Zucchini mit Couscous Gemüse Käse und Ei	<b>VEGETARISCH</b> Gebratene Sommerrollen Asiatisch gefüllt mit Korianderdipp	<b>VEGETARISCH</b> Nudelpfanne mit Kürbis Baumnüssen und Mozzarella	<b>VEGETARISCH</b> Risotto mit tomatiertem Gemüse und frittiertem Ei	<b>VEGETARISCH</b> Gefülltes «Blätterteigpastetli» mit Randen- Kartoffelragout, Nüssen und Apfel	<b>VEGETARISCH</b> Cannelloni mit Spinat und Ricotta-Füllung
<b>WOCHENHIT CHF 25.00</b>				<b>FISCH</b> Gebratenes Forellenfilet (Zucht/Italien) mit Dillsauce Salzkartoffeln Fenchel	<b>FISCH</b> Saiblingsfilet (Zucht/ Island) mit Weissweinsauce Reis Blattspinat	

Heisse «Hamme» mit Senf, Kartoffelsalat, dazu ein kleiner Salat  
und eine hausgemachte Suppe