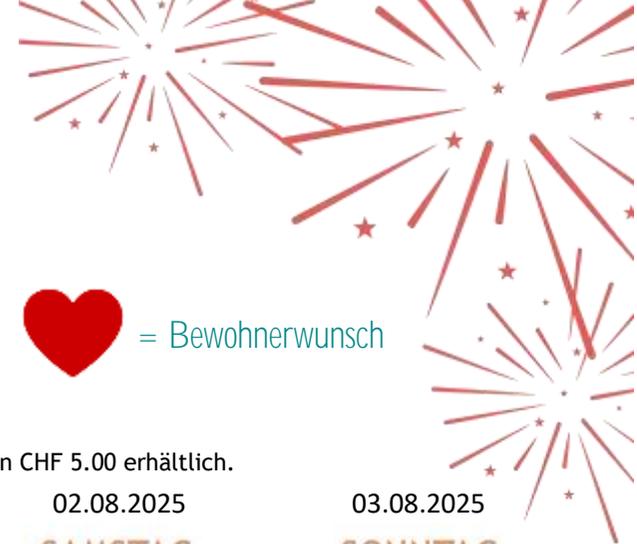




Menüplan



= Bewohnerwunsch

VOM 28. JULI BIS 03. AUGUST 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.

28.07.2025	29.07.2025	30.07.2025	31.07.2025	01.08.2025	02.08.2025	03.08.2025
MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Blumenkohlcremesuppe	Brotsuppe mit Kümmel	Rindsbouillon I Ei	Gemüsepüreesuppe	1. AUGUST-BRUNCH	Randensuppe	Proseccosuppe
FLEISCH Rindsragout mit Dörrfrüchten Bramata Polenta Zucchetti	FLEISCH Pouletfrikassée mit Estragonsauce Nudeln Ratatouille	FLEISCH Cordon Bleu mit Zitrone Pommes Frites Marktgemüse	FLEISCH Hörnli mit Rindfleischbolognaise, Reibkäse und Apfelmus	Ein Brunch, der keine Wünsche offen lässt. Diverse Köstlichkeiten aus der Dorfmatte Küche. Lasst euch verwöhnen.	FLEISCH Schweinsgeschnetzeltes Ebly mit Kräutern «Rüebli»	FLEISCH Wiener Kalbsrahmgulasch Wildreis Ofentomate
Schokoladenmousse	Bananen Split	Linzerschnitte	“Crostata” mit Thymian-Orangencreme	Mehr Infos finden Sie auf dem Flyer oder via QR-Code.	Marmorkuchen	Panna Cotta mit Aprikosencreme
VEGETARISCH Tomatenkuchen mit Salaten garniert und Schnittlauchdipp	VEGETARISCH Couscous mit Basilikum, Frühlingszwiebeln, Limette, Cherry- Tomaten und Feta	VEGETARISCH Risotto mit Pilzen, Fenchel und Frischkäse	VEGETARISCH Hörnli mit Gemüse- Tomatenbolognaise Reibkäse und Apfelschnitz		VEGETARISCH Käseteller mit geschwelltem Kartoffel, Kräuterquark, Traubenchutney und Senf	VEGETARISCH Mit Käse überbackene Rösti, tomatiertem Gemüse und Ei
WOCHENHIT CHF 25.00						
<i>Safranrisotto mit Luganighe (Wurst), Cherrytomaten und Käse-Chips, dazu ein Menüsalat und eine hausgemachte Suppe</i>						
					FISCH Fischragout (NO, IE /Hochsee) auf Gemüsestreifen mit Dillsauce Wildreis Ofentomate	