

Menüplan



Montag, 13. Juli

bis Sonntag, 19. Juli 2026

	Vorspeise	Fleisch-Menü	Vegetarisches Menü	Dessert
Montag	Gemüsecremesuppe oder Endiviensalat	Pouletgeschnetzeltes an Kräutersauce, Ebly und gelbe Bohnen	Schupfnudel-Gemüsepfanne mit Hüttenkäse	Brownie mit einer Kugel Himbeersorbet
Dienstag	Bouillon mit Flädli oder Tomatensalat mit Zwiebeln	Schweinsschnitzel, Pilzsauce Farfalle und zweierlei Rüebl	Gebackene Champignons mit Tomatensauce und Salatgarnitur	Ananas-Kiwisalat
Mittwoch	Broccolisuppe oder Randensalat mit Sauerrahm	Hackfleischkügel (Rind) an brauner Sauce, Peperonistreifen und Risotto	Ravioli Pomodore & Mozzarella, Salbeibutter	Erdbeer-Creme
Donnerstag	Kartoffel-Lauchsuppe oder Coleslaw Salat	Kalbsbratwurst an Senfsauce, Röstitaler und Grilltomate	Polenta mit Ziegenfrischkäse und Ratatouille	Nussschnecke
Freitag	Kichererbsensuppe oder Eisbergsalat	Zanderfilet (PL) an Mandelbutter, Wildreis und Lauchgemüse	Gefüllte Peperoni mit Couscous und Gemüse	Coup Danmark
Samstag	Schwarzwurzelsuppe oder Rüeblisalat	Mix-Grill-Spiesschen, Kräuterbutter, Herzoginkartoffeln und Zuchetti	Auberginen Piccata, Cherrytomaten Ragout und Quinoa	Rüeblischnitte
Sonntag	Spargelcremesuppe oder Gemischter Salat	Wiener Rahmgulasch, Nudeln und Marktgemüse (Bewohnerwunsch)	Gemüserösti mit Spiegelei	Apfelstrudel mit Vanillesauce

Preise

Fleisch, Vegetarisches Menü (nur Hauptgang)

21.00

Wochenhit (nur Hauptgang)

25.00

Reduktion halbe Portionen

-3.00

Tagessuppe oder Tagessalat

4.00

Tagesdessert

5.00

Wochenhit

Roastbeef-Teller,
garniert mit
Tartaresauce und
Pommes frites

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.