

Menüplan



Montag, 26.10.2026 bis Sonntag, 01.11.2026

	Vorspeise	Menü Klassisch	Menü Vegetarisch	Dessert
Montag	Gemüsecrèmesuppe oder Blumenkohlsalat	Kalbs-Adrio*  an Rahmsauce dazu Kartoffelspalten und glasierte Kohlraben	Vegetarische Capuns	Vanillecrème
Dienstag	Hühnerbouillon mit Buchstaben oder Eisbergsalat	Rindsragout an Balsamicosauce dazu Maisgaletten und Mischgemüse	Süss-Sauer mit Tofu und Gemüse dazu Basmatireis	Tirolercake
Mittwoch	Fenchelcrèmesuppe oder Antipasti-Salat	Älplermagronen mit Speck* dazu Apfelmus	Frittata mit Gemüse und Kräutersauerrahm	Fruchtsalat
Donnerstag	Gemüsebouillon mit Fideli oder Nüsslisalat	Panierte Pouletbrust mit Zitrone und Ketchup dazu Pommes frites und Ofenkarotten	Bami Goreng Indisches Nudelgericht mit Gemüse	Beerenstreuselkuchen
Freitag	Brotsuppe oder Kabissalat	Pangasius im Eimantel (VN) an Zitronensauce dazu Süsskartoffelstampf und grüne Bohnen	Pochiertes Ei  mit Sauce Hollandaise auf Blattspinat dazu Salzkartoffeln	Marronimousse
Samstag	Französische Zwiebelsuppe oder Tomaten-Gurkensalat	Rindsgeschnetzeltes Stroganoff dazu Nudeln	Gemüselasagne	Vanilleflan
Sonntag	Weissweincrèmesuppe oder Bunter Blattsalat	Tessiner Schweinsbraten* an Bratensauce dazu Bramata-Polenta und Coco-Bohnen	Hörnliggratin mit Gemüse dazu Apfelmus und Röstzwiebeln	Schokoladentorte



Bewohnerwunsch

* enthält Schweinefleisch

Preise

Fleisch Menü (Vorspeise und Hauptgang)

24.00

Vegetarisches Menü (Vorspeise und Hauptgang)

21.00

Wochenhit (Vorspeise und Hauptgang)

26.00

Tagessuppe oder Tagessalat

4.50

Tagesdessert

3.00

Wochenhit

Wildhackbraten (EU)
an Bratensauce
auf Kartoffel-
Sellerie-Stock

*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.