



Montag 04.08.2025 - Sonntag 10.08.25

Zweigängiges Tagesmenu 21.- inkl. 8.1% MWSt.
Dreigängiges Tagesmenu 25.- inkl. 8.1% MWSt.
Viergängiges Tagesmenu 28.- inkl. 8.1% MWSt.

Datum	Vegetarisch	Fleisch
Montag 04.08.25	Gemüsecrèmesuppe oder Blattsalat an Hausdressing Kartoffelgnocchi an grüner Pesto Dörrtomaten und Birnen Baumnüsse, Knoblauch	
	Rindfleischbällchen auf Tomatensauce Nudeln Broccoli mit Mandeln	
	Gebrannte Crème	
Dienstag 05.08.25	Minestrone oder Randensalat Penne alla Cinque Pi mit Grana Padano	
	Schweinsragout mit Silberzwiebeln und Speck Kartoffelstock Kräuter-Kohlrabi	
	Zitronencake	
Mittwoch 06.08.25	Kartoffelcrèmesuppe oder Blattsalat an Hausdressing Vegetarische Paella	
	Äplermagronen mit Speck und frischen Röstzwiebeln dazu Apfelmus	
	Fruchtsalat	
Donnerstag 07.08.25	Gemüsebouillon mit Eierfäden oder Rettichsalat Auberginen-Cordon bleu Zitronenschnitt Pommes frites Vichy Karotten	
	Spaghetti alla Bolognese mit Grana Padano	
	Klassisches Tiramisu	
Freitag 08.08.25	Zitronengrasscrèmesuppe oder Blattsalat an Hausdressing Gemüseragout an Currysauce im Reiring serviert dazu Früchten	
	Egliknusperli im Tempurateig (DE) Tartarsauce Schnittlauchkartoffeln Blattspinat	
	Erdbeermousse	
Samstag 09.08.25	Rindsbouillon mit Fideli oder Tomatensalat mit Basilikum "Spanische Tortilla" mit mediterranem Gemüse Ei und Kartoffeln	
	Kalbsbrätkügeli an Champignonrahmsauce Pastetli mit Grillgemüse	
	Caramelköpfl	
Sonntag 10.08.25	Tomatencrèmesuppe oder Bunter Blattsalat mit Croûtons an Hausdressing "Risotto al pomodoro" mit frischem Basilikum und Ricotta	
	Tessinerbraten an Biersauce Polenta Romanesco	
	Schwarzwälderschnitte	

Gerichte auf der Speisekarte können allergene Stoffe enthalten oder damit in Berührung kommen.
Weiter Informationen erhalten Sie von unserem Personal