



Montag 11.08.2025 - Sonntag 17.08.25

Zweigängiges Tagesmenu
Dreigängiges Tagesmenu
Viergängiges Tagesmenu

21.- inkl. 8.1% MWSt.
25.- inkl. 8.1% MWSt.
28.- inkl. 8.1% MWSt.

Datum	Vegetarisch	Fleisch
Montag 11.08.25	Gemüsecrèmesuppe oder Blattsalat an Hausdressing Überbackene Polenta mit Gemüse und Bergkäse dazu Tomaten-Bier-Sauce Süssmostcrème	
Dienstag 12.08.25	Gemüsebouillon mit Pasta Risoni oder Selleriesalat mit Ananas Teigtaschen mit Zitronen- Ricotta-Füllung an Kräuterbutter, Dörrtomaten und Reibkäse Pouletschenkel aus dem Ofen Bratenjus Rosmarinkartoffeln Mediterranes Gemüse Marmorcake	
Mittwoch 13.08.25	Rüeblicrèmesuppe mit Ingwer oder Blattsalat an Hausdressing Panierter Camembert mit Preiselbeersauce frittierte Kartoffeln Grillgemüse Emmentaler Brätschnitzel Zitronenschnitz Spiralen Grillgemüse Aprikosenkompott	
Donnerstag 14.08.25	Rindsbouillon mit Backerbsen oder Blumenkohlsalat "Parmigiana di melanzane" Gemüseauflauf mit Auberginen Basilikum und Mozzarella Gebackener Fleischkäse mit Senfsauce Zitronenstampf Broccoli mit Mandelbutter Rhabarber-Blechkuchen	
Freitag 15.08.25	Geflügelcrèmesuppe oder Blattsalat an Hausdressing Zucchetti-Piccata auf Tomatensauce mit Kräuterrisotto Zwergwelsfilet im Eimantel (VN) auf Weissweinsauce Frühlingskartoffeln Blattspinat Stracciatellamousse	
Samstag 16.08.25	Hühnerbouillon mit Gemüse Julienne oder Gurkensalat mit Dill Gebratener Reis mit Gemüse, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, frischen Kräutern und Ei «Lasagne al Forno» Panna Cotta mit Erdbeersauce	
Sonntag 17.08.25	Apfel-Currysuppe oder Bunter Blattsalat mit Croûtons an Hausdressing Spätzlipfanne mit Gemüse und Gruyère dazu Röstzwiebeln Kalbsschulterbraten auf Thymianjus Tomatenspätzli Mischgemüse Moccaschnitte	

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