



## Menüplan von 15. Juni bis 21. Juni 2026

### Montag, 15. Juni 2026

Reichhaltiges Salatbuffet / Sellerie-Crème-Suppe



Rinds-Stroganoff / Sauerrahm & Essiggurkenstreifen / Spätzli / Kräutertomate

**Vegetarisch:** Gemüse-Stroganoff / Sauerrahm & Essiggurkenstreifen / Spätzli / Kräutertomate



Zitronenkuchen

### Dienstag, 16. Juni 2026

Reichhaltiges Salatbuffet / Klare Gemüsesuppe Hausfrauenart



Feine Currywurst / rassige Sauce / Kartoffel-Wedges / Broccoli

**Vegetarisch:** Spaghetti / Basilikum-Pesto / geröstete Pinien / Mozzarella-Perlen



Stracciatella-Crème

### Mittwoch, 17. Juni 2026

Reichhaltiges Salatbuffet / Erbsen-Crème-Suppe



Schweins-Nierstück-Braten / Kräuterjus / Butternudeln / Zucchini-Cherrytomaten-Gemüse

**Vegetarisch:** Gemüse-Ragout / leichte Kräutersauce / Butternudeln



Aprikosen-Streusel-Kuchen

## Donnerstag, 18. Juni 2026

Reichhaltiges Salatbuffet / Gemüse-Crème-Suppe



Pouletbrust im Panko-Knusper-Mantel / Sweet-Chili-Sauce / gebratener Reis / Ei & Gemüse

**Vegetarisch:** Gebratener Reis / Ei & Gemüse / Sweet-Chili-Sauce / Randen-Chip



Caramelköpfl

## Freitag, 19. Juni 2026

Reichhaltiges Salatbuffet / Thailändische Kokos-Suppe



Wolfsbarsch (TR) / Riesling-Sauce / Schnittlauch-Kartoffeln / Rahmlauch

**Vegetarisch:** Crêpes Halbmond / Champignon-Ragout / konfierte Datteltomaten



Jana's Dessertvariation mit Pistazien-Eis & Mandeln

## Samstag, 20. Juni 2026

Reichhaltiges Salatbuffet / Tomaten-Crème-Suppe



Geschmorter Fleischvogel / Rotweinsauce / Bramata Polenta / zweifarbige Rüebl

**Vegetarisch:** Paniertes Tofuschnitzel / Sauerrahm-Dipp / Bramata Polenta / zweifarbige Rüebl



Joghurt-Schnitte mit Beerenkompott

## Sonntag, 21. Juni 2026

Sommersalat / Wassermelone / Feta / schwarze Oliven / Rindsbouillon Diablotine



Kalbs-Schnitzel / Portweinsauce / Taleggio-Risotto / marinieren Auberginen

**Vegetarisch:** Taleggio-Risotto / marinierte Auberginen / frittiertes Basilikum



Mela's Kirschnitze

### Chef's Choice

Rinds-Hamburger im Sesam Bun  
mit Cocktail-Sauce  
Kopfsalat & Tomate & Essiggurke  
Pommes Frites

Preise: inkl. MwSt.

4-Gang Menu – Mo bis Sa: CHF 31.00

Menu – Sonntag: CHF 38.00

Sämtliche Backwaren, die wir Ihnen zu Salat und Suppe reichen, stammen aus CH Produktion