



Menüplan von 14. September – 20. September 2026

Montag, 14. September 2026

Reichhaltiges Salatbuffet / Minestrone mit Risoni



Paniertes Trutenschnitzel (HU) / Rieslingsauce / Spätzli / Hokkaido-Kürbis

Vegetarisch: Herbstlicher Gemüseteller / Rotkraut / Marroni / Hokkaido-Kürbis / Spätzli



Aargauer Rüeblikuchen

Dienstag, 15. September 2026

Reichhaltiges Salatbuffet / Champignon-Crème-Suppe



Cevapcici (Rindfleischstängeli) / Penne all'arrabbiatta / Crème fraîche & Gartenkresse

Vegetarisch: Penne all'arrabiatta / marinierte Gartenkresse



Gebrannte Crème mit Gebäck

Mittwoch, 16. September 2026

Reichhaltiges Salatbuffet / Gulaschsuppe



«Riz Casimir» von der Pouletbrust / fruchtige Currysauce / Pilawreis / Aprikosen, Schlagrahm

Vegetarisch: «Riz Casimir» mit Quorn / fruchtige Currysauce / Pilawreis / Aprikosen, Schlagrahm



Herbstlicher Feigen-Trauben-Salat

Donnerstag, 17. September 2026

Reichhaltiges Salatbuffet / Rüebli-Crème-Suppe



Emmentaler Lammbankett (Ragout) / Safransauce / Butternudeln / Tomate provencale

Vegetarisch: Wurzelgemüse-Ragout / Butternudeln / Tomate provencale



Gedeckter Apfelkuchen

Freitag, 18. September 2026

Reichhaltiges Salatbuffet / Prättigauer Hochzeitssuppe



Doradenfilet (TR Zucht) / Kräuterjus / Weissweinsauerkraut / Bratkartoffeln

Vegetarisch: Gemüse-Galetten (Blattspinat, Dörrtomaten) / Kräuterjus / Bratkartoffeln



Pistazien-Eis mit Schoggisauce

Samstag, 19. September 2026

Reichhaltiges Salatbuffet / Gemüse-Crème-Suppe



Hackbraten Grossmutterart (Speck, Champignon, Silberzwiebeln) / Risotto verde / Grillgemüse

Vegetarisch: Risotto verde (mit Kräutern) / Grillgemüse / Grana Padano



Stracciatella-Crème

Sonntag, 20. September 2026

Salm-Terrine (FR) / Meerrettichschaum / Sesam-Blätterteig / Rindsbouillon mit Eierstich



Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art / Butterrösti / glasierte Rüebli

Vegetarisch: «Rösti Bündner Art» / Peperoni, Zucchetti, Bergkäse / Tomatensauce



Schwarzwälder-Schnitte

Wochen-Hit

Schweins Cordon Bleu (160gr) mit Zitrone

Michi's Barbecuesauce

Rosmarin-Wedges

Preise: inkl. der gesetzlichen Mwst.

4-Gang Menu – Mo - Sa:

CHF 31.00

Menu – Sonntag:

CHF 38.00

Sofern nichts anderes deklariert ist, verwenden wir CH Fleisch und Fisch. Sämtliche Backwaren, die wir Ihnen zu Salat und Suppe reichen, stammen ausschliesslich aus Schweizer Produkten. Betreffend Allergenen Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.