



Menüplan von 26. Oktober – 01. November 2026

Montag, 26. Oktober 2026

Reichhaltiges Salatbuffet / Minestrone mit Risoni



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

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



Luzerner Lebkuchen mit Schlagrahm

Dienstag, 27. Oktober 2026

Reichhaltiges Salatbuffet / Champignon-Crème-Suppe



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

Vegetarisch: Penne all'arrabiata / marinierte Gartenkresse



Herbstlicher Fruchtsalat

Mittwoch, 28. Oktober 2026

Reichhaltiges Salatbuffet / Gulaschsuppe



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

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



Schoggi-Kürbis Gugelhupf

Donnerstag, 29. Oktober 2026

Reichhaltiges Salatbuffet / Rüebli-Crème-Suppe



Emmentaler Lammblankett (Ragout) / Safransauce / Butternudeln / Wurzelgemüse

Vegetarisch: Wurzelgemüse-Ragout / Butternudeln / konfierte Datteltomaten



Gebrannte Crème mit Profiteroles

Freitag, 30. Oktober 2026

Reichhaltiges Salatbuffet / Prättigauer Hochzeitssuppe



Doradenfilet (TR Zucht) / Kräuterjus / Weissweinsauerkraut / Bratkartoffeln

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



Vanille-Flan mit Waldbeeren-Ragout

Samstag, 31. Oktober 2026

Reichhaltiges Salatbuffet / Gemüse-Crème-Suppe



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

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



Coupe Nussknacker (Nusseis, Ahornsirup, geröstete Baumnüsse)

Sonntag, 01. November 2026

Vitello Tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsauce) / Rindsbouillon mit Eierstich



Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art / Champignon-Rahm-Sauce / Butterrösti / glasierte Rüebli

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



Mela's Kirschtorte

Wochen-Hit

Schweins Cordon Bleu (160gr) mit Zitrone

Cocktail-Sauce

Rosmarin-Wedges

Preise:

4-Gang Menu – Mo - Sa:

CHF 31.00

Menu – Sonntag:

CHF 38.00