

Menüplan

VOM 16. MÄRZ BIS 22. MÄRZ 2026

TAGESMENÜ CHF 26.00

inklusive täglich hausgemachter Tagesuppe und Salat

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
MITTAG Gemüsesuppe	MITTAG Linsensuppe	MITTAG Tomatensuppe	MITTAG Broccolisuppe	MITTAG Selleriesuppe	MITTAG Bärlauchsuppe	MITTAG Champignonsuppe
Poulet Piccata mit Tomatensauce, Broccoli und Safranrisotto	Heisser Fleischkäse mit Rüebli und Kartoffelstock	Schweinsragout mit Marktgemüse und Butterspätzli	Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce, Gemüse und Röstigaletten	Pochiertes Dorschfilet(NOR) mit Tomatenbutter, Wurzelgemüse und Salzkartoffeln	Chässpätzli mit Röstzwiebeln	Lammragout mit grünen Bohnen und Polenta
Zitronen-Quark- Creme	Crêpes mit Orangen	Schoggiglaze	Rüeblikuchen	Gebrannte Creme	Rhabarberparfait	Überraschungsdessert
ABEND Toast Hawaii	ABEND Käsesalat mit Focaccia	ABEND Tortellini mit Tomatensauce	ABEND Lauchquiche mit Speck	ABEND Fruchtwähe	ABEND Gerstensuppe	ABEND Aufschnittplatte mit Wurst, Käse und Essiggurken

WOCHENHIT CHF 28.00

Gebratenes Lachsfilet (NOR) mit Kräutersauce,
Grillgemüse und Kartoffelspalten

VEGI-MENU CHF 18.00

Mo-Mi: Pilzrisotto mit Bergkäse
Do-So: Bärlauchspätzli mit Baumnüssen und Äpfeln