



Menuplan vom 10.03. – 16.03.2025

Mittagessen

Name: _____

	Menu 1	Menu 2
Montag, 10.03.	Brotsuppe mit Kümmel	
	Trutenbrust mit Kräuterfüllung Marsalasauce Überbackene Griessschnitte Erbsen	Knusprige Rösti Spiegelei Mischgemüse (Pfälzerrüebli, Cherrytomaten, Blattspinat)
	Schokoladenwürfel mit Kokos	
Dienstag, 11.03.	Gemüsebouillon mit Backerbsen	
	Schweinskrustenbraten Biersauce Müschi Glasierter Mangold	Rindsburger im Bun mit Haussauce, Tomaten, Zwiebeln und Käse Coleslaw Salat
	Fruchtsalat	
Mittwoch, 12.03.	Kresseschaumsuppe	
	Schweins-Saltimbocca Kräftige Rotweinsauce Safranreis Breite Bohnen	Äplermagronen mit Röstzwiebeln Apfelmus
	Nusstorte	
Donnerstag, 13.03.	Broccolicremesuppe	
	Sautierte Lammhufte Rosmarinjus Herzoginkartoffeln Romanesco	Gnocchi mit Gorgonzola und Spinat Geröstete Mandeln Geriebener Parmesan
	Quarkcreme mit Apfel und Zimt	
Freitag, 14.03.	Kappeler Milchsuppe	
	Gebratenes Forellenfilet Dillmayonnaise Bouillonkartoffeln Rahmwirz	Pouletflügeli mit Rosmarin Pommes frites Ofengemüse (Peperoni, Auberginen, Zucchetti)
	Rhabarber-Streuselkuchen	
Samstag, 15.03.	Champignoncremesuppe	
	Kaninchenragout mit Dörrtomaten Polenta Gerösteter Blumenkohl	Mah-Meh (Asiatisches Nudelgericht mit Rindfleisch und frischem Gemüse)
	Tobleronemousse	
Sonntag, 16.03.	Proseccocremesuppe	
	Rindshohrückensteak Morcheljus Spätzli Glasierete Karotten	Geschmorter Lammgigotbraten Zitronen-Thymianjus Kartoffelgratin Gedünsteter Lauch
	Mascarponekuchen mit Himbeeren	

Täglich

Buntes Salatbuffet
Feine Tagessuppe



Menu 3

Wochenhit

Kalbsbratwurst
Zwiebelsauce
Kartoffelstock
Ofentomate



Allergene

Glutenfreie Lebensmittel





Menuplan vom 10.03. – 16.03.2025

Abendessen

Name: _____

Menu 1	
Montag, 10.03.	Zwetschgenwähe mit oder ohne Schlagrahm
Dienstag, 11.03.	Wurstweggen Senf Nüsslisalat mit Ei
Mittwoch, 12.03.	Apfelrösti Zimtucker Vanillesauce
Donnerstag, 13.03.	Wurst-Käse-Salat garniert Brot und Butter
Freitag, 14.03.	Blätterteigschnecken mit Hackfleisch Kräuterquark Gemischter Blattsalat
Samstag, 15.03.	Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Peperoni und Kartoffeln Crème fraîche Brot
Sonntag, 16.03.	Gschwellti mit Käsevariation garniert Zopf

Täglich
Feine Suppe

Menu 2
Café complet vom Buffet



Fleisch- und Fischdeklaration sowie Informationen zu Allergenen

Fleisch

Das in unserem Haus servierte Fleisch ist folgender Herkunft:

- Rindfleisch: CH
- Kalbfleisch: CH
- Lammfleisch: CH, Neuseeland*, Australien*
- Schweinefleisch: CH
- Geflügel: CH
- Kaninchen: CH, Ungarn
- Ente: CH, Frankreich, Ungarn
- Wild: CH, Europa

Fisch

Freitag: Forelle (Schweiz)

Allergene

Glutenfreie Lebensmittel

Für Informationen über weitere Allergene dürfen Sie sich gerne an unser Küchenteam wenden.

* Kann mit nicht hormonellen Leistungsförderern wie Antibiotika erzeugt worden sein.