



Menuplan vom 13.10. - 19.10.2025

Mittagessen

Name: _____

	Menu 1	Menu 2
Montag, 13.10.	Griesssuppe mit Gemüsestreifen	
	Rindsragout Burgunder Art Williamskartoffeln Kurkuma-Kohlrabi	Gefüllte Zucchini mit Feta Tomatensauce Bulgur
	Brownies	
Dienstag, 14.10.	Champignoncremesuppe	
	Poulet-Cordon bleu Cocktailsauce, Zitrone Gebackene Kartoffelschnitze Broccoli	Glarner Zigerhörnli Birnenkompott
	Fruchtsalat	
Mittwoch, 15.10.	Lauchcremesuppe	
	Schweinsschulterbraten Majoranjus Röstikroketten Geschmorter Rotkabis	Vegetarische Frühlingsrollen Gebratener Gemüseris mit Ei Süsse Chilisauc
	Moccacreme	
Donnerstag, 16.10.	Bouillon mit Fideli	
	Saftige Lammhuf Kräftige Portweinsauce Maisschnitte Erbsli	Gekochtes Ei Safranrahmsauce Salzkartoffeln Lattich
	Glasierete Marroni mit Schlagrahm	
Freitag, 17.10.	Blumenkohlsuppe mit Gorgonzola	
	Gebratenes Doradenfilet Zitronenrahmsauce Getreidereis Rahmspinat	Wirzrouladen mit Rindshackfleisch Paprikasauce Kartoffelstock
	Russenzopf	
Samstag, 18.10.	Rindskraftbrühe mit Ei	
	Trutensaltimbocca Leichter Marsalajus Pappardelle Rüebli	Bratkäse mit Tzatziki Rosmarinkartoffeln Ofengemüse (Peperoni, Zucchini, Auberginen)
	Quarkcreme mit Portweinbirnen	
Sonntag, 19.10.	Kokossuppe mit Zitronengras	
	Hausgemachter Hackbraten Rotweinsauce Kartoffelgratin Gedämpfter Rosenkohl	Kalbsrahmschnitzel mit gebratenen Eierschwämmli Spiralen Gebackenes Kürbisgemüse
	Sachertorte	

Täglich

Buntes Salatbuffet
Feine Tagessuppe



Menu 3

Wochenhit

Pouletgeschnetzeltes
mit Curryrahmsauce
Basmatireis
Glasierete Coco-Bohnen



Allergene

Glutenfreie Lebensmittel





Menuplan vom 13.10. - 19.10.2025

Abendessen

Name: _____

	Menu 1
Montag, 13.10.	Wurstweggen Senf Kabissalat
Dienstag, 14.10.	Kalter Kalbsbraten garniert Tartarsauce Nüsslisalat Brot
Mittwoch, 15.10.	Kürbisrisotto mit Rohschinken Parmesan Rahmhaube
Donnerstag, 16.10.	Gemüse-Pouleteintopf mit grünen Linsen Brot
Freitag, 17.10.	Chäschüechli mit Salat garniert
Samstag, 18.10.	Apfelstrudel Vanillesauce
Sonntag, 19.10.	Fleischteller mit Aufschnitt, Mostbröckli, Salami und Ei garniert Zopf

Täglich
Feine Suppe

Menu 2
Café complet vom Buffet



Fleisch- und Fischdeklaration sowie Informationen zu Allergenen

Backwaren / Feinbackwaren

- Buttertoast: Österreich
- Restliche Backwaren: CH

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: Dorade (Griechenland)

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.