



Menuplan vom 20.10. – 26.10.2025

Mittagessen

Name: _____

	Menu 1	Menu 2
Montag, 20.10.	Kürbissuppe mit Kernöl verfeinert	
	Geschmorte Kalbsbrustschnitte Rosmarinsauce Polenta mit Pilzen Gratinierte Tomate	Lachs-Tätschli auf Spinatbeet Ofenkartoffeln Dillquark
	Schokoladencreme	
Dienstag, 21.10.	Bouillon mit Backerbsen	
	Saftiger Rindsburger garniert im Briochebun, Haussauce Pommes frites Zucchini	Tamilisches Lammcurry Basmatireis Buntes Gemüse (Peperoni, Kabis)
	Zimtschnecke	
Mittwoch, 22.10.	Gemüse-Kartoffelsuppe	
	Gefüllte Pouletbrust mit Kräuterfrischkäse Gnocchi Ratatouille	Waadtländer Saucisson Petersilienkartoffeln Rahmlauch
	Mangofrappé	
Donnerstag, 23.10.	Knoblauchsuppe	
	Rindsgulasch mit Rahm Kartoffelstock Gebackener Kürbis	Geschmorter Schweinshals Röstzwiebelsauce Serviettenknödel Rotkraut
	Aprikosenstreuselkuchen	
Freitag, 24.10.	Neuenburger Weissweinsuppe	
	Pochiertes Forellenfilet Pernod-Sauce Wurzgemüse Zitronenbulgur	Cervelat-Cordon bleu Senfsauce Bratkartoffeln Romanesco
	Exotischer Fruchtsalat	
Samstag, 25.10.	Fleischbouillon mit Flädli	
	Trutenpiccata Marsalajus Weissweinrisotto Broccoli mit Mandeln	Schweinsgeschnetzeltes nach Zürcher Art Feine Nudeln Grüne Bohnen
	Schokoladengugelhupf	
Sonntag, 26.10.	Karottencremesuppe	
	«Suure Mocke» (Gebeizter Rindsbraten) Schupfnudeln Mischgemüse (Artischocken, Erbsli, Pfälzer)	Sautiertes Rehschnitzel Rahmsauce Rösti Rosenkohl mit Speck
	Marroni-Rahmschnitte	

Täglich

Buntes Salatbuffet
Feine Tagessuppe



Menu 3 Wochenhit

Spaghetti
Tomatensauce
Basilikumöl
Geriebener Parmesan



Allergene

Glutenfreie Lebensmittel





Menuplan vom 20.10. – 26.10.2025

Abendessen

Name: _____

Menu 1	
Montag, 20.10.	Gulaschsuppe mit Rindfleischwürfel, Kartoffeln und Gemüse Crème fraîche Nussbrot
Dienstag, 21.10.	Dampfnudeln Vanillesauce
Mittwoch, 22.10.	Wienerli Senf Semmel
Donnerstag, 23.10.	Milchreis Zimtzucker Kirschenkompott
Freitag, 24.10.	«Panizza» (Weggli mit Tomatensauce, Schinken und Champignons überbacken)
Samstag, 25.10.	Aprikosenwähe mit oder ohne Rahm
Sonntag, 26.10.	Wurst-Käse-Salat mit 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

Montag: Lachs (Norwegen)

Freitag: Forelle (Italien)

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.