



Menuplan vom 02.02. - 08.02.2026

Mittagessen

Name: _____

	Tagesmenü	Vegimenü	
Montag, 02.02.	<p>Bouillon mit Eierfäden</p> <p>Waadtländer Saucisson Rahmlauch Senf Petersilienkartoffeln</p> <p>Schokoladenmousse</p>	<p>Panierte Mozzarellastäbchen Kapernmayonnaise Quinoa Ratatouille</p>	<p>Täglich Buntes Salatbuffet Feine Tagessuppe</p> 
Dienstag, 03.02.	<p>Karottencremesuppe mit Ingwer</p> <p>Poulet-Piccata Tomatensauce Lyonerkartoffeln Erbsli</p> <p>Caramelchöpfli</p>	<p>Marokkanisches Quornragout mit Pflaumen & Mandeln Couscous, Gemüse (Aubergine, Fenchel, Kürbis)</p>	
Mittwoch, 04.02.	<p>Suppe Bauernart</p> <p>Suure Mocke mit Speck Kartoffelstock Kräutertomate</p> <p>Fruchtsalat</p>	<p>Paniertes Sellerieschnitzel Zitronenschnitz, Tartaresauce Bratkartoffeln Broccoli</p>	<p>Menu 3 Wochenhit Spaghetti Speckrahmsauce Reibkäse</p> 
Donnerstag, 05.02.	<p>Brotsuppe mit Kümmel</p> <p>Emmentaler Brätschnitte Zwiebelsauce Pommes frites Romanesco</p> <p>Orangencake mit Rahm</p>	<p>«Racletteplausch» Würziger Raclette vom Buffet Gschwellti, Silberzwiebeln, Cornichons und Maiskörbchen</p>	
Freitag, 06.02.	<p>Rindsbouillon mit Gemüestreifen</p> <p>Schlemmerfilet Bordelaise vom Alaska-Seelachs Salzkartoffeln Blattspinat</p> <p>Panna Cotta mit Himbeersauce</p>	<p>Vegetarische Frühlingsrolle Süße Chilisauce Gebratener Reis mit Gemüse & Ei</p>	
Samstag, 07.02.	<p>Linsenpüreesuppe</p> <p>Wildschwein-Entrecote Pfefferrahmsauce Butterspätzli Rotkraut</p> <p>Kokos-Schokoladenwürfel</p>	<p>Spinatknödel auf Kräuterrahmsauce Buntes Mischgemüse mit Linsen</p>	<p>Allergene Glutenfreie Lebensmittel</p> 
Sonntag, 08.02.	<p>Parmesancremesuppe</p> <p>Kalbs-Plätzli Zitronensauce Kartoffelgratin Pfälzerkarotten</p> <p>Cremeschnitte</p>	<p>Gemüseschnitzel Pilzrahmsauce Rösti Rosenkohl</p>	



Menuplan vom 02.02. - 08.02.2026

Abendessen

Name: _____

Menu 1	
Montag, 02.02.	Poulet-Curry-Salat mit Früchten garniert Buttertoast
Dienstag 03.02.	Fribourger Hüttenuppe (mit Mangold, Karotten, Kartoffeln und Käse) Brot
Mittwoch, 04.02.	Lauwarne Apfelwähre mit oder ohne Schlagrahm
Donnerstag, 05.02.	Rührei mit Gemüsewürfeli Kräutersauce Brot
Freitag, 06.02.	Siedfleischteller bunt garniert Senfvinagrette Brot
Samstag 07.02.	Lasagne Bolognese Blattsalat
Sonntag, 08.02.	Fleischteller mit Aufschnitt, Rohschinken, 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: Seelachs (Deutschland)

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.