



Menuplan vom 02.02. – 08.02.2026

Mittagessen

Name: _____

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

Täglich

Buntes Salatbuffet
Feine Tagessuppe



Menu 3 Wochenhit

Spaghetti
Speckrahmsauce
Reibkäse



Allergene

Glutenfreie Lebensmittel





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 Hüttensuppe (mit Mangold, Karotten, Kartoffeln und Käse) Brot
Mittwoch, 04.02.	Lauwarme Apfelwähe mit oder ohne Schlagrahm
Donnerstag, 05.02.	Rührei mit Gemüsewürfeli Kräutersauce Brot
Freitag, 06.02.	Siedfleischsteller bunt garniert Senfvinaigrette Brot
Samstag 07.02.	Lasagne Bolognese Blattsalat
Sonntag, 08.02.	Fleischsteller 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.