



Menüplan vom 13.04. – 19.04.2026

Mittagessen

Name: _____

	Tagesmenü	Vegimenü
Montag, 13.04.	<p>Spargelcremesuppe</p> <p>Pouletbrust «Caprese» (mit Tomaten & Mozzarella Füllung), Kroketten Erbsen</p>	<p>Gekochtes Ei Hollandaise Sauce Spinatknödel</p>
Dienstag, 14.04.	<p>Brönnti Creme mit Rahm</p> <p>Sautiertes Lammhüftli Rosmarinjus Lyonerkartoffeln Grüne Spargeln</p>	<p>Geröstete Griesssuppe</p> <p>Vegetarische Spaghetti Carbonara (mit Räuchertofu) Geriebener Parmesan</p>
Mittwoch, 15.04.	<p>Geflügelcremesuppe mit Kokosmilch</p> <p>Niedergegarte Trutenbrust Estragon-Senfsauce Krawättli Glasierter Wirz</p>	<p>Brownies</p> <p>Vegetarisches Moussaka (Kartoffelaufwurf mit Auberginen, Zucchini & Fetakäse)</p>
Donnerstag, 16.04.	<p>Artischockencremesuppe</p> <p>Rindsschmorbraten Kräftige Bratensauce Griessmonde Grüne Bohnen</p>	<p>Zwetschgen-Mandeltarte</p> <p>Gebatene Quarkküchlein Tomatensauce Gemüse-Bulgur</p>
Freitag, 17.04.	<p>Bouillon mit Backerbsen</p> <p>Gebackener Lachs Tomaten-Kaperndip Bratkartoffeln Blattspinat</p>	<p>Erdbeer-Quarkcreme</p> <p>Indisches Curry mit Tofu Basmatireis</p>
Samstag, 18.04.	<p>Zucchetticremesuppe</p> <p>Sautierte Entenbrust Orangensauce Breite Nudeln Grilltomate</p>	<p>Fruchtsalat mit frischen Beeren</p> <p>Bärlauchravioli Weissweinsauce Spargeln & Zitronenbrösel</p>
Sonntag, 19.04.	<p>Rhabarbercake</p> <p>Weissweincremesuppe</p> <p>Kalbssteak Trüffeljus Kartoffelgratin Ofenpeperoni</p>	<p>Schwarzwäldertorte</p> <p>Grillierter Portobellopilz (Riesenchampignon) Café de Paris – Sauce Röstfrites Kohlrabi mit Peterli</p>

Täglich

Buntes Salatbuffet
Feine Tagessuppe



Menü 3

Wochenhit

Bärlauchfleischkäse
Röstzwiebelsauce
Kartoffelstock
Rüebli



Allergene

Glutenfreie Lebensmittel





Menüplan vom 13.04. – 19.04.2026

Abendessen

Name: _____

Menü 1	
Montag, 13.04.	Aprikosen-Quarkknödel Butterbrösel Vanillesauce
Dienstag, 14.04.	Bärlauch-Käsewähe Randensalat
Mittwoch, 15.04.	Kalbfleischpastete Waldorfsalat garniert Brot
Donnerstag, 16.04.	Chriesiwähe mit oder ohne Schlagrahm
Freitag, 17.04.	Wurstweggen Senf Bunter Blattsalat
Samstag, 18.04.	Cannelloni mit Fleischfüllung Käserahmsauce
Sonntag, 19.04.	Kartoffelsalat St. Galler Schübli Senf Zopf

Täglich
Feine Suppe

Menü 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: Lachs (Norwegen)

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.