



Menüplan vom 01.06. – 07.06.2026

Mittagessen

Name: _____

	Tagesmenü	Vegimenü
Montag, 01.06.	<p>Safranschaumsuppe</p> <p>Geschmorte Kalbsbrustschnitte Rosmarinjus, Spiralen Grüne Spargeln</p>	<p>Linsen-Nussbraten Würzige Tomatensauce Pilawreis Butterbohnen</p>
	Zitronencake	
Dienstag, 02.06.	<p>Rindskraftbrühe mit Champignons</p> <p>Paniertes Trutenschnitzel Zitronenschnitz Cocktailsauce, Pommes frites Peperonata</p>	<p>Gemüestreifen mit Sojasauce Parfumreis Pak Choi</p>
	Waldbeerkompott mit Vanillerahm	
Mittwoch, 03.06.	Grillieren	
	Fleischangebot (Kalbsbratwurst, Cervelat, Pouletschenkelsteak, Schweinshalssteak mit Rauchpaprika, Lammrack mit Rosmarin, Grillkäse), Diverse Saucen	
	Brot, Chips, Bier (mit und ohne Alkohol)	
	Baumnussglace	
Donnerstag, 04.06.	Kartoffelpüreesuppe	
	<p>Rindshacktätschli Rahmsauce, Polenta Ofengemüse (Fenchel, Gelbe Zucchetti, Coco Bohnen)</p>	<p>Gebratener Tofuspiess BBQ Sauce Rosmarin Wedges Erbsli</p>
	Mandelrussenzopf	
Freitag, 05.06.	Bouillon mit Buchstaben	
	<p>Gebratenes Forellenfilet Sauce Rouille (mit Peperoni und Safran), Quinoa Zweifarbige Spargeln</p>	<p>Kichererbsen-Dal (Indisches Kichererbsen-Curry) Basmatireis Gebratene Auberginen</p>
	Mango-Lassi (Joghurtgetränk)	
Samstag, 06.06.	Karotten-Ingwersuppe	
	<p>Gebeizte Rindssaftplätzli Rotweinsauce Risotto Randengemüse</p>	<p>Spargel-Quornragout Tomatenspätzli Broccoli</p>
	Caramelchöpfli	
Sonntag, 07.06.	Proseccocremesuppe	
	<p>Kalbshalsbraten Trüffeljus Lyonerkartoffeln Grilltomate</p>	<p>Wurzelgemüse-Gulasch Semmelknödel Gedünstete Bohnen</p>
	Weisses Schokoladenmousse	

Täglich

Buntes Salatbuffet
Feine Tagessuppe



Menü 3 Wochenhit

«Pizza prosciutto e funghi»
(Tomatensauce, Mozzarella
Champignons, Schinken)



Allergene

Glutenfreie Lebensmittel





Menüplan vom 01.06. – 07.06.2026

Abendessen

Name: _____

Menü 1	
Montag, 01.06.	Apfel-Rhabarber-Streuselwähe mit oder ohne Rahm
Dienstag, 02.06.	Siedfleischeller Kräuter-Vinaigrette Blattsalat Brot
Mittwoch, 03.06.	Teigwaren-Auflauf mit Spargeln und Cherrytomaten Karottensalat
Donnerstag, 04.06.	Milchreis Marinierte Erdbeeren Zimtucker
Freitag, 05.06.	Spaghetti Aglio e olio (mit Knoblauch, Cherrytomaten und Olivenöl) Gurkensalat mit Dill
Samstag, 06.06.	Chäschüechli Bunter Blattsalat
Sonntag, 07.06.	Fleischteller mit Mostbröckli, Fleischkäse, Honigschinken und Ei garniert 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: Forelle (CH)

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.