



Menüplan vom 18.05. – 24.05.2026

Mittagessen

Name: _____

	Tagesmenü	Vegimenü
Montag, 18.05.	Französische Zwiebelsuppe	
	Niedergegartes Schweinsnierstück Sauce Bearnaise Butterspätzli Gedünsteter Mangold	Erbsen-Arancini (Frittierte Risottokugeln) auf Tomatensauce Ebly, Ofenkürbis
	Linzer Schnitte	
Dienstag, 19.05.	Bouillon mit Gemüsestreifen	
	Cervelat-Cordon bleu Senf-Mayonnaise Pommes frites Grüne Bohnen	Vegi-Gulasch mit Kichererbsen und Gemüse Müscheli Kräutertomate
	Tiramisu	
Mittwoch, 20.05.	Blumenkohlcremesuppe	
	Sautierte Pouletbrust Kräuterbutter Bratkartoffeln Erbsli	Gefüllte Zucchini mit Linsen Tomatenspaghetti Blumenkohl mit Ei
	Apfelstreuselkuchen	
Donnerstag, 21.05.	Bouillon mit Eierstich	
	Kalbfleischvogel Thymianjus Kartoffelstock Gedämpfter Broccoli	Pastetli mit Frühlingsgemüse Rahmsauce Kräuter-Pilawreis
	Vanillecreme mit Beeren und Meringues	
Freitag, 22.05.	Gemüsecremesuppe	
	Eglifilet im Backteig Remouladensauce Salzkartoffeln Blattspinat	Wirzroulade mit Ricotta & Spinat Salbei-Nussbutter Polenta Rahmlauch
	Fruchtsalat	
Samstag, 23.05.	Tomatencremesuppe	
	Kalbsblankett mit Wurzelgemüse Kroketten Zweifarbige Zucchini	Thailändisches Curry mit Gemüse Jasminreis
	Schokoladenmousse mit Rahm	
Pfingstsonntag, 24.05.	Parmesancremesuppe	
	Geschmorte Rindsschulter Kräftige Bratensauce Röstitaler Glasierter Rosenkohl	Pilzragout mit Kräutern Gemüse-Couscous Peperonata
	Grand Marniertorte	

Täglich
Buntes Salatbuffet
Feine Tagessuppe



Menü 3
Wochenhit
Ghackets
Hörnli
Apfelmus
Geriebener Sbrinz



Allergene
Glutenfreie Lebensmittel





Menüplan vom 18.05. – 24.05.2026

Abendessen

Name: _____

	Menü 1
Montag, 18.05.	Milchreis Kirschenkompott
Dienstag, 19.05.	Aprikosenwähe mit oder ohne Schlagrahm
Mittwoch, 20.05.	Bündner Gerstensuppe Wienerli Brot
Donnerstag, 21.05.	Diverse Canapés mit Ei, Schinken und Thunfisch
Freitag, 22.05.	Kartoffeltaschen mit Champignonfüllung Nüsslisalat mit Ei
Samstag, 23.05.	«Panizza» (Weggli mit Tomatensauce, Mozzarella, Schinken und Oliven überbacken) Blattsalat
Pfingstsonntag, 24.05.	Fleischteller mit Aufschnitt, Rohschinken, Salami 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

Donnerstag: Thunfisch (Malediven)

Freitag: Egli (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.