



Menüplan vom 15.06. – 21.06.2026

Mittagessen

Name: _____

	Tagesmenü	Vegimenü
Montag, 15.06.	Suppe Hausfrauenart	
	Rindsgulasch Dreifarbige Müscheli Gedünsteter Lauch	Penne all'arrabbiata (mit pikanter Tomatensauce) Geriebener Parmesan
	Moccacreme	
Dienstag, 16.06.	Kohlrabicremesuppe	
	Pouletschenkelsteak Zitronen-Kräuterjus Bratkartoffeln Zweifarbige Karotten	Gemüse-Rahmgulasch Butterspätzli Romanesco mit Mandeln
	Bananecake mit Schokoladenglasur	
Mittwoch, 17.06.	Grillieren	
	Fleischangebot (Kalbsbratwurst, Cervelat, Pouletbrüstli, Pouletschenkel, Rindsentrecôte, Spareribs, Grillkäse)	
	Diverse Saucen	
	Brot, Chips, Bier (mit und ohne Alkohol)	
	Apfel-Hefeschnecke	
Donnerstag, 18.06.	Minestrone	
	Kalbsadrio Röstzwiebelsauce Semmelknödel Speckbohnen	Gebratener Portobellopilz (Riesenchampignon) Kräftige Rotweinsauce Risotto Ratatouille
	Vanilleflan mit Waldbeeren	
Freitag, 19.06.	Bouillon mit Gemüse	
	Gebratenes Bachforellenfilet Kapernrahmsauce Pilawreis Blattspinat	Tofubraten mit Rosmarin Polenta Geschmorter Fenchel mit Gemüsestreifen
	Fruchtsalat	
Samstag, 20.06.	Currycremesuppe	
	Gefüllte Pouletroulade mit Tomate und Basilikum Lyonerkartoffeln Broccoli mit Mandeln	Camembert-Donuts Kräuter-Creme fraîche Süsskartoffel frites Gebratene Zucchetti
	Erdbeermousse	
Sonntag, 21.06.	Rindskraftbrühe mit Backerbsen	
	Suure Mocke Kräftige Bratensauce Spiralen Gedünsteter Lattich	Grillierter Gemüsespiess BBQ-Dip Ofenkartoffeln Maisgemüse
	Sachertorte	

Täglich

Buntes Salatbuffet
Feine Tagessuppe



Menü 3 Wochenhit

Überbackene
Chicorée-Schinkenrollen
Schnittlauchkartoffeln



Allergene

Glutenfreie Lebensmittel





Menüplan vom 15.06. – 21.06.2026

Abendessen

Name: _____

Menü 1	
Montag, 15.06.	Gefüllte Röstitaschen mit Frischkäse Paprikadip Gemischter Salat
Dienstag, 16.06.	Gschwellti mit Käsevariationen (Bergkäse, Emmentaler, Brie, Hüttenkäse) Kräuterquark
Mittwoch, 17.06.	Apfelstrudel Vanillesauce
Donnerstag, 18.06.	Cannelloni mit Ricotta und Spinat Bunter Blattsalat
Freitag, 19.06.	Caesar Salad (Lattichsalat mit Croûtons, Parmesan und Speckwürfel) Holzofenbrot
Samstag, 20.06.	Fotzelschnitte Zimtucker Kirschenkompott
Sonntag, 21.06.	Fleischteller mit Lyoner, Bündnerfleisch, Schinken 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: Bachforelle (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.