



Menüplan vom 29.06. – 05.07.2026

Mittagessen

Name: _____

	Tagesmenü	Vegimenü
Montag, 29.06.	<p>Knoblauchsuppe</p> <p>Trutenspiess Sauce Bearnaise Lyonerkartoffeln Glasierter Lauch</p>	<p>Vegetarisches Bamigoreng (Indonesisches Nudelgericht mit Gemüse und Tofu)</p>
Dienstag, 30.06.	<p>Erdbeer-Joghurtcreme</p> <p>Bouillon mit Flädli</p> <p>Rindsvoressen mit Pilzen Kroketten Romanesco</p>	<p>«Shakshuka» (Tomatenragout mit Spiegelei) Pitabrot</p>
Mittwoch, 01.07.	<p>Grillieren</p> <p>Fleischangebot (Kalbsbratwurst, Cervelat, Lammracks, Pouletflügel, Lachsseite mit Kräutern, Rindsburger, Grillkäse), Diverse Saucen Brot, Chips, Bier (mit und ohne Alkohol) Vanille-Cornet</p>	
Donnerstag, 02.07.	<p>Krautstielsuppe</p> <p>Kalbfleischvogel Rotweinsauce Risotto Zweifarbige Rüeblen</p>	<p>Gefüllte Auberginenrolle mit Baumüssen und Gorgonzola auf Tomaten-Risotto Parmesanflocken</p>
Freitag, 03.07.	<p>Geröstete Griesssuppe</p> <p>Forellenfilet Luzerner Art Zitronenbutter mit Kapern Petersilienkartoffeln Rahmspinat</p>	<p>Broccoli-Kichererbsen-Taler auf Frühlingsgemüse Junge Kartoffeln Fetadip</p>
Samstag, 04.07.	<p>Bouillon mit Gemüsestreifen</p> <p>Sautierte Entenbrust Orangensauce Fächerkartoffeln Kohlrabigemüse mit Apfel</p>	<p>«Farfalle all'ortolana» (Teigwaren mit mediterranem Gemüse) Frischer Ricotta und Basilikumöl</p>
Sonntag, 05.07.	<p>Gemüsecremesuppe</p> <p>Kalbsbraten Kräftiger Bratenjus Kartoffelstock Cocobohnen</p>	<p>Grillierter Quorn-Gemüsespiess Ofenkartoffel Sauerrahmdip</p>

Täglich

Buntes Salatbuffet
Feine Tagessuppe



Menü 3 Wochenhit

Pouletschenkel
Kräuterbutter
Kartoffelspalten
Grilltomate



Allergene

Glutenfreie Lebensmittel





Menüplan vom 29.06. – 05.07.2026

Abendessen

Name: _____

Menü 1	
Montag, 29.06.	Ceasar Salad (Eisbergsalat mit Speck, Käse und Croûtons)
Dienstag, 30.06.	Wurst-Käsesalat garniert Holzofenbrot
Mittwoch, 01.07.	Melonenteller mit Rohschinken Bunte Garnitur Brot
Donnerstag, 02.07.	Blaubeer-Pancakes mit oder ohne Schlagrahm
Freitag, 03.07.	Chäschüechli Blattsalat mit Mais garniert
Samstag, 04.07.	Apfelwähe mit oder ohne Rahm
Sonntag, 05.07.	Französische Omelette mit Tomaten, Champignons und Kräutern Nüsslisalat Brot

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

Mittwoch: Lachs (Norwegen)

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.