



# Menüplan vom 13.07. – 19.07.2026

## Mittagessen

Name: \_\_\_\_\_

	Tagesmenü	Vegimenü
Montag, 13.07.	Mandelcremesuppe	
	Kalbshacktätschli Leichte Senfsauce Weissweinsrisotto Ratatouille	Ravioli gefüllt mit Tomaten-Mozzarella Pestorahmsauce Parmesan
	Kaffee-Dessert im Glas	
Dienstag, 14.07.	Bouillon mit Flädli	
	Gebackener Pouletschenkel BBQ-Sauce Kartoffelspalten Grilltomate	Grünes Thai-Curry mit Tofu Basmatireis Asiagemüse
	Daim-Donut	
Mittwoch, 15.07.	Grillieren	
	Fleischangebot (Kalbsbratwurst, Cervelat, Pouletbrüstli, Lammierstück mit Rosmarin, Lachs mit Kräutern, Pouletschenkelsteak, Grillkäse), Diverse Saucen Brot, Chips, Bier (mit und ohne Alkohol) Schokoladenmousse mit Himbeeren	
Donnerstag, 16.07.	Parmesanschaumsuppe	
	Trutenbrust Champignonrahmsauce Spiralen Zucchini	Französische Omelette Tomatenragout Bratkartoffeln
	Erdbeeren mit Vanillerahm	
Freitag, 17.07.	Geröstete Griesssuppe	
	Egliknusperli Remouladensauce Bouillonkartoffeln Rahmspinat	Gefüllte Peperoni mit Quinoa und Feta Creme fraîche Gemüse-Pilawreis
	Apfelstreuselkuchen	
Samstag, 18.07.	Geflügelcremesuppe	
	Kalbshalsbraten Salbeijus Bramatamais Erbsli	Sellerie-Cordon bleu Zitronenschnitz Pommes frites Broccoli
	Rüebli schnitte	
Sonntag, 19.07.	Minestrone	
	Geschmortes Lammgigot Kartoffelgratin Mischgemüse (Rüebli, Schwarzwurzel, Gelbe Zucchini)	Quorn-Stroganoff Butterspätzli Lauchgemüse mit Birnen
	Ananas-Royalschnitte	

### Täglich

Buntes Salatbuffet  
Feine Tagessuppe



### Menü 3 Wochenhit

Ofenfleischkäse  
Zwiebelsauce  
Kartoffelstock  
Grüne Bohnen



### Allergene

Glutenfreie Lebensmittel





# Menüplan vom 13.07. – 19.07.2026

## Abendessen

Name: \_\_\_\_\_

Menü 1	
Montag, 13.07.	Zwetschgenwähe mit oder ohne Rahm
Dienstag, 14.07.	Rinds-Ghackets Hörnli Reibkäse Apfelmus
Mittwoch, 15.07.	Bündner Gerstensuppe Wienerli Brot
Donnerstag, 16.07.	Dampfnudeln Vanillesauce
Freitag, 17.07.	Wurstweggen Senf Gurkensalat
Samstag, 18.07.	Milchreis Kirschenkompott Zimtucker
Sonntag, 19.07.	Hausgemachte Canapés mit Ei, Salami und Spargel bunt garniert

**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:** 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.