



Menüplan vom 03.08. – 09.08.2026

Mittagessen

Name: _____

	Tagesmenü	Vegimenü
Montag, 03.08.	Lauchsuppe	
	Truten-Saltimbocca mit Tomaten-Olivenragout Weissweinrisotto Peperoni	Appenzeller Chässpätzli Röstzwiebeln Apfelmus
	Schokoladencreme mit Rahm	
Dienstag, 04.08.	Kartoffelcremesuppe mit Speck	
	Kalbsvoressen Fenchelrahmsauce Bramatamais Gedünsteter Mangold	Rösti-Pastetli mit Pilzragout Mischgemüse (Kohlrabi, Erbsli, Cherrytomaten)
	Meraner-Cake	
Mittwoch, 05.08.	Grillieren	
	Fleischangebot (Kalbsbratwurst, Cervelat, Pouletschenkelsteak, Pouletflügeli, Rindssteak, Lammhuft, Grillkäse)	
	Diverse Saucen	
	Brot, Chips, Bier (mit und ohne Alkohol)	
	Mascarpone-Vanillecreme mit Himbeeren	
Donnerstag, 06.08.	Tomatencremesuppe	
	Rindsschmorbraten Biersauce Kartoffelstock Grüne Bohnen	Vegetarische Frühlingsrollen Süsse Chilisauce Gebratener Reis mit Gemüse Gehackte Erdnüsse
	Apfel-Streuselkuchen	
Freitag, 07.08.	Kressecremesuppe	
	Gebratenes Saiblingsfilet Tartarsauce Petersilienkartoffeln Glasierter Lauch	Tagliatelle Basilikumpesto Gebackene Cherrytomaten Frischer Ricotta
	Melonensalat	
Samstag, 08.08.	Rindsbouillon mit Backerbsen	
	Schwedenbraten Portweinjus Röstikroketten Romanesco	Linsen-Pilzburger Kräuterdip Süsskartoffel-Spalten
	Aprikosen-Mandeltarte	
Sonntag, 09.08.	Kräutercremesuppe	
	Sautiertes Kalbssteak Cognacsauce Kartoffelgratin Karotten	Pastetli mit Tofu und Wurzelgemüse Estragon-Rahmsauce Tomaten-Pilawreis, Broccoli
	Erdbeerschnitte	

Täglich

Buntes Salatbuffet
Feine Tagessuppe



Menü 3 Wochenhit

Riz Casimir
mit Poulet und Früchten
Basmatireis
Pfirsich mit Rahm



Allergene

Glutenfreie Lebensmittel





Menüplan vom 03.08. – 09.08.2026

Abendessen

Name: _____

Menü 1	
Montag, 03.08.	Bündner Gerstensuppe mit Bündnerfleisch Holzofenbrot
Dienstag, 04.08.	Crêpes Diverse Konfitüren
Mittwoch, 05.08.	Zweierlei geräucherter Fisch Meerrettichschaum Blattsalat
Donnerstag, 06.08.	Ravioli mit Kürbis- und Steinpilzfüllung Kräuterrahmsauce Geriebener Parmesan
Freitag, 07.08.	Kirschenauflauf Vanillesauce
Samstag, 08.08.	Kalbfleischpastete Cumberlandsauce Waldorfsalat
Sonntag, 09.08.	Zwetschgenwähe mit oder ohne Rahm

Täglich

Feine Suppe

Menü 2

Café complet vom Buffet



Fleisch- und Fischdeklaration sowie Informationen zu Allergenen

Backwaren / Feinbackwaren

- Butters toast: 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: Schweiz, Frankreich, Ungarn
- Wild: CH, Europa

Fisch

Mittwoch: Lachs (Schottland), Forelle (Dänemark)

Freitag: Saibling (Schweiz)

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.