



Menüplan vom 17.08. – 23.08.2026

Mittagessen

Name: _____

	Tagesmenü	Vegimenü
Montag, 17.08.	Kokosschaumsuppe mit Zitronengras Brätchügeli mit Pilzen Blätterteigpastetli Pilawreis Erbsen	Äplerrösti mit Bergkäse, Spiegelei und Röstzwiebeln
	Zimtschnecken	
Dienstag, 18.08.	Gemüsesuppe dörflicher Art Pouletflügeli Cocktailsauce Pommes frites Gedämpfter Broccoli	Lasagne al forno mit Gemüse-Linsenbolognese Frischer Ricotta
	Gebrannte Crème	
Mittwoch, 19.08.	Grillieren Fleischangebot (Kalbsbratwurst, Salsiccia, Schweinebauch mit Sojamarinade, Kalbshohrückensteak, Pouletschenkel, Gefüllte Champignons, Grillkäse), Diverse Saucen Brot, Chips, Bier (mit und ohne Alkohol) Blaubeermuffins	
Donnerstag, 20.08.	Griechische Zitronensuppe Schweinskotelett Senfbutter Röstikroketten Cherrytomaten	Knuspriges Tofu-Tempura Süss-Sauersauce Parfumreis Pak Choi
	Schokoladencreme mit Rahm	
Freitag, 21.08.	Currysuppe Seelachsfilet mit Tomatenkruste Weissweinsrisotto Blattspinat	Vegetarisches Rahmgulasch mit Quorn und Gemüse Kartoffelstock
	Mandelgipfel	
Samstag, 22.08.	Rindsbouillon mit Croûtons Emmentaler Rindsvoressen (mit Safran) Spiralen Gedämpfte Rüebli	Gebackener Camembert auf Ofengemüse mit Feigen Schnittlauchquark
	Fruchtsalat	
Sonntag, 23.08.	Trüffelschaumsuppe Kalbs-Cordon bleu Zitronenschnitz Bratkartoffeln Breite Bohnen mit Speck	Gerösteter Sellerie Morchelrahmsauce Feine Nudeln Mangold mit Gemüsestreifen
	Schwarzwälderschnitte	

Täglich

Buntes Salatbuffet
Feine Tagessuppe



Menü 3 Wochenhit

Pouletpiccata
Tomatenspaghetti
Zucchini
Geriebener Parmesan



Allergene

Glutenfreie Lebensmittel





Menüplan vom 17.08. – 23.08.2026

Abendessen

Name: _____

Menü 1	
Montag, 17.08.	Zigeunersalat garniert (Lyoner fein geschnitten) Holzofenbrot
Dienstag, 18.08.	Zwiebel-Speck-Wähe Creme fraîche Blattsalat
Mittwoch, 19.08.	Crêpes Konfitüre nach Wahl
Donnerstag, 20.08.	Spanakopita (Spinatkuchen) Griechischer Salat
Freitag, 21.08.	Pilz-Gemüseragout Graham-Toastbrot Gemischter Blattsalat
Samstag, 22.08.	Laugengipfel gefüllt mit Rauchlachs Rührei und Zwiebelsprossen
Sonntag, 23.08.	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

Freitag: Seelachs (Alaska)

Samstag: Lachs (Norwegen)

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.