



Menüplan vom 31.08. – 06.09.2026

Mittagessen

Name: _____

	Tagesmenü	Vegimenü
Montag, 31.08.	Rindsbouillon mit Backerbsen Trutengeschnetzeltes mit Cantadousauce Pilawreis Geschmorter Mangold	Vegetarische Capuns mit Pilzen und Kräutern
	Schokoladenbrownies	
Dienstag, 01.09.	Rindsragout Burgunder Art Kurkumaspätzli Gedämpfter Broccoli	«Bami-Goreng» mit Tofu & Gemüse (Indonesisches Nudelgericht)
	Vanilleschnecken	
Mittwoch, 02.09.	Grillieren Fleischangebot (Kalbsbratwurst, Cervelat, Pouletbrust im Speckmantel, Pouletflügel, Rindssteak, Lammhuf mit Rosmarin, Grillkäse), Diverse Saucen Brot, Chips, Bier (mit und ohne Alkohol) Bananenfrappé	
Donnerstag, 03.09.	Tomatencremesuppe Kalbsblankett Weissweinrisotto Glasierte Bohnen	Gemüse-Lasagne (mit Auberginen, Zucchini und Pilzen)
	Basler Lächerli-Mousse	
Freitag, 04.09.	Fenchelcremesuppe Gebackenes Lachsfilet Zitronenrahmsauce Schnittlauchkartoffeln Lauchgemüse	Vegetarische Spaghetti Carbonara (mit Räuchertofu) Geriebener Parmesan
	Aprikosen-Blechkuchen	
Samstag, 05.09.	Champignoncremesuppe Niedergegarte Rindsschulter Rosmarinsauce Kartoffelstock Romanesco	Gemüse-Paella mit Peperoni, Erbsen, Champignons und Oliven
	Ananas-Melonensalat	
Sonntag, 06.09.	Selleriesuppe Kalbspiccata Marsalajus Mascarpone-Polenta Gebratene Zucchini	«Tofu-Pilz-Arancini» (Knusprige Risottokugeln) Tomatensauce Bratkartoffeln
	Erdbeertörtli	

Täglich

Buntes Salatbuffet
Feine Tagessuppe



Menü 3 Wochenhit

Schweinsgeschnetzeltes
Zürcher Art
Rösti
Glasierte Karotten



Allergene

Glutenfreie Lebensmittel





Menüplan vom 31.08. – 06.09.2026

Abendessen

Name: _____

Menü 1	
Montag, 31.08.	Wurst-Käsesalat garniert Semmeli Butterportion
Dienstag, 01.09.	Toast Hawaii (mit Schinken, Käse und Ananas) Blattsalat
Mittwoch, 02.09.	Chriesiprägel Geröstete Brotwürfel
Donnerstag, 03.09.	Dünn aufgeschnittenes Siedfleisch Tartarsauce Randensalat Brot
Freitag, 04.09.	Griessbrei Zwetschgenkompott Zimtucker
Samstag, 05.09.	Gulaschsuppe mit Rindfleischwürfel, Peperoni, Kartoffeln und Karotten Brot
Sonntag, 06.09.	Apfelwähe mit oder ohne Rahm

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: 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.