



Menüplan vom 05.10. – 11.10.2026

Mittagessen

Name: _____

	Tagesmenü	Vegimenü
Montag, 05.10.	Selleriecremesuppe Emmentaler Brätschnitte Senfsauce Dreifarbige Müscheli Blumenkohl mit gehacktem Ei	Blätterteigschnecken mit Spinat-Feta-Füllung auf Kichererbsen-Peperonata
Dienstag, 06.10.	Schokoladenfrappé Kürbiscremesuppe Rindsragout mit Dörrtomaten Kroketten Bohnen mit Speck	Randen-Linsen-Tätschli Kräuter Crème fraîche Rosmarin Wedges
Mittwoch, 07.10.	Apfel-Berliner Geröstete Hafercremesuppe Kalbshacktätschli Rahmsauce Spiralen Gedünsteter Lauch	Tessiner Risotto mit Steinpilzen und gebratenem Broccoli
Donnerstag, 08.10.	Vermicelles mit Kirsch parfümiert Gemüsebouillon mit Backerbsen Rehgeschnetzeltes mit Eierschwämmli Marroni-Pizokel Rosenkohl	Grünes Thai-Curry mit Paneer Käse Jasminreis
Freitag, 09.10.	Panna Cotta mit Mangosauce Fenchelsuppe Egliknusperli Tartarsauce Pommes frites Spinat mit Mandelkernen	Ratatouille-Omeletten auf leichter Gorgonzolasauce Geröstete Baumnüsse Salbeichips
Samstag, 10.10.	Frischer Fruchtsalat mit Feigen Rindskraftbrühe mit Gemüsewürfeli Geschmorter Lammgigot Thymianjus Kartoffelgratin Gebratene Zucchini	Quorngeschnetzeltes Casimir (mit Curry und Früchten) Basmatireis
Sonntag, 11.10.	Marmorcake Parmesancremesuppe Niedergegarter Kalbsbraten Bratensauce Polenta Gedämpftes Mischgemüse	«Vegetarischer Wildteller» (Kürbisspätzli, Rotkraut Wirsing-Pilzgemüse Karamellisierte Marroni Preiselbeerbirne)

Täglich
Buntes Salatbuffet
Feine Tagessuppe



Menü 3
Wochenhit
Wildbratwurst
Zwiebelsauce
Rösti
Glasierte Rüebl



Allergene
Glutenfreie Lebensmittel





Menüplan vom 05.10. – 11.10.2026

Abendessen

Name: _____

Menü 1	
Montag, 05.10.	Bündner Gerstensuppe Wienerli Brot
Dienstag, 06.10.	Kaiserschmarrn Zwetschkompott
Mittwoch, 07.10.	Szegediner Gulasch (Eintopf mit Schweinefleisch und Sauerkraut) Holzofenbrot
Donnerstag, 08.10.	Gefüllte Laugengipfel mit Rauchlachs Rührei Zwiebelsprossen
Freitag, 09.10.	Heisses Rippli Senf Kartoffelsalat
Samstag, 10.10.	Waffeln Apfelkompott Vanillerahm
Sonntag, 11.10.	Gschwellti mit Kräuterquark Bauernschinken 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

Donnerstag: Rauchlachs (Norwegen)

Freitag: Egli (Deutschland)

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.