



Menüplan vom 14.09. – 20.09.2026

Mittagessen

Name: _____

	Tagesmenü	Vegimenü
Montag, 14.09.	Lauchsuppe	
	Trutenschnitzel mit Tomaten-Olivenragout Weissweinrisotto Peperoni	Vegi-Ghackets mit Hörnli Reibkäse Apfelmus
	Schokoladenmousse mit Rahm	
Dienstag, 15.09.	Kartoffelcremesuppe mit Speck	
	Kalbsvoressen Fenchelrahmsauce Bramatamais Gedünsteter Mangold	Eierschwämmiragout auf Butters toast Mischgemüse (Kohlrabi, Erbsli, Cherrytomaten)
	Meraner-Cake	
Mittwoch, 16.09.	Rindskraftbrühe mit Käsecroutons	
	Gefüllter Hackbraten mit Ei, Bratensauce Rösti Gebratene Zucchini	Kürbis-Kartoffelcurry Jasminreis Gebratene Auberginen
	Mascarpone-Vanillecreme mit Himbeeren	
Donnerstag, 17.09.	Tomatencremesuppe	
	Rindsschmorbraten Biersauce Kartoffelstock Grüne Bohnen	Vegetarische Frühlingsrollen Süsse Chilisauce Gebratener Reis mit Gemüse Gehackte Erdnüsse
	Apfel-Streuselkuchen	
Freitag, 18.09.	Kressecremesuppe	
	Gebratenes Saiblingsfilet Tartarsauce Petersilienkartoffeln Glasierter Lauch	Tagliatelle Basilikumpesto Gebackene Cherrytomaten Frischer Ricotta
	Melonensalat	
Samstag, 19.09.	Rindsbouillon mit Backerbsen	
	Schwedenbraten Portweinjus Kroketten Romanesco	Linsen-Pilzburger Kräuterdip Süsskartoffel-Spalten
	Aprikosen-Mandeltarte	
Buss- und Betttag, 20.09.	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 14.09. – 20.09.2026

Abendessen

Name: _____

Menü 1	
Montag, 14.09.	Bündner Gerstensuppe mit Bündnerfleisch Holzofenbrot
Dienstag, 15.09.	Crêpes Diverse Konfitüren
Mittwoch, 16.09.	Zweierlei geräucherter Fisch Meerrettichschaum Blattsalat
Donnerstag, 17.09.	Ravioli mit Pilzfüllung Kräuterrahmsauce Geriebener Parmesan
Freitag, 18.09.	Kirschenauflauf Vanillesauce
Samstag, 19.09.	Kalbfleischpastete Cumberlandsauce Waldorfsalat
Buss- und Betttag, 20.09.	Zwetschgenwähe 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: 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.