



Menüplan vom 21.09. – 27.09.2026

Mittagessen

Name: _____

	Tagesmenü	Vegimenü
Montag, 21.09.	Kichererbsensuppe	
	Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Herzoginkartoffeln Ofenkürbis	Panierte Austernpilze Knoblauchdip Rahmwirz Rosmarin-Wedges
	Erdbeerfrappé	
Dienstag, 22.09.	Suppe flämische Art	
	Königsberger Klopse (Kalbshackfleischbällchen mit Kapernsauce), Kartoffel- Quarktaler, Zucchini	Äplermagronen mit Röstzwiebeln Apfelmus
	Kirschen-Streuselkuchen	
Mittwoch, 23.09.	Gemüsepüreesuppe	
	Rindsrouladen gefüllt mit Essiggurken und Zwiebeln Polenta Lauchgemüse	Tagliatelle mit Steinpilz-Rahmsauce Knuspriger Salbei Geriebener Parmesan
	Orangencreme mit Amaretti	
Donnerstag, 24.09.	Petersilienwurzelcremesuppe	
	Pouletschenkel Thymiansauce Bratkartoffeln Kohlrabi	Kottu Roti «Gebratene indische Fladenbrotstreifen mit Gemüse, Ei und Linsencurry»
	Nidelwähe	
Freitag, 25.09.	Rindsbouillon mit Gemüwestreifen	
	Zanderfilet auf Rahmwirzbeet Champagnersauce Zitronengersotto	Sellerie-Steak Biersauce Spinatknödel Rotkraut
	Exotischer Fruchtsalat	
Samstag, 26.09.	Kohlrabicremesuppe	
	Mediterranes Rindsvoressen Kartoffelgratin Broccoli mit Mandeln	Kürbis-Gnocchi Salbeibutter Geröstete Baumnüsse Parmesan
	Schokoladen-Bleckkuchen	
Sonntag, 27.09.	Currycremesuppe	
	Kalbsschnitzel Wiener Art Zitrone und Ketchup Pommes frites Cherrytomaten	Kabisroulade mit Linsen- Pilzfüllung Paprikasauce Kartoffelstock
	Vermicelles mit Kirsch parfümiert	

Täglich

Buntes Salatbuffet
Feine Tagessuppe



Menü 3 Wochenhit

Berner Platte
(Rippli, Speck & Rauchwurst)
Salzkartoffeln
Dörrbohnen



Allergene

Glutenfreie Lebensmittel





Menüplan vom 21.09. – 27.09.2026

Abendessen

Name: _____

Menü 1	
Montag, 21.09.	Öpfelröschi Zimtzucker Vanillesauce
Dienstag, 22.09.	Spaghetti Bolognese Geriebener Parmesan
Mittwoch, 23.09.	Rührei mit Speck, Tomaten & Schnittlauch Sellerie-Apfelsalat Brot
Donnerstag, 24.09.	Zwetschgenwähe mit oder ohne Schlagrahm
Freitag, 25.09.	Bündnerteller mit Käse, Rohschinken, Bündnerfleisch, Salsiz und Birnenbrot garniert
Samstag, 26.09.	Diverse Canapés mit Schinken, Thon und Ei garniert
Sonntag, 27.09.	Chäschüechli Blattsalat

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: CH, Frankreich, Ungarn
- Wild: CH, Europa

Fisch

Freitag: Zander (Estland)
Samstag: Thon (Malediven)

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.