



Menüplan vom 28.09. – 04.10.2026

Mittagessen

Name: _____

	Tagesmenü	Vegimenü
Montag, 28.09.	Französische Zwiebelsuppe	
	Saucisson auf Rahmlauch Senf Salzkartoffeln	Chässpätzli Röstzwiebeln Apfelmus
	Berliner	
Dienstag, 29.09.	Kartoffelcremesuppe	
	Blätterteigpastetli mit Brätchügeli Pilawreis Erbsli	«Orecchiette mit Cima di rapa» (Teigwaren mit Stängelkohl) Cherrytomaten & Burrata Geröstete Kürbiskerne
	Gebrannte Creme	
Mittwoch, 30.09.	Rindsbouillon mit Flädli	
	Heisser Fleischkäse Bratensauce Lyonerkartoffeln Gebratene Zucchini	«Linsen-Moussaka» (Auflauf mit Auberginen, Kartoffeln & Fetakäse)
	Ananassalat mit Pfefferminz	
Donnerstag, 01.10.	Rote Linsensuppe mit Kokos	
	Sautiertes Trutenschnitzel Béarnaise Sauce Röstikroketten Rosenkohl	Blumenkohl-Tempura Süss-Sauersauce mit Peperoni und Ananas Parfümreis
	Apfelstreuselkuchen mit Zimt	
Freitag, 02.10.	Maissuppe	
	Rotbarschfilet Safransauce Bouillonkartoffeln Gedünsteter Blattspinat	«Pizza Verdure & Pesto» (Pizza mit Grillgemüse, Mascarpone & Pesto)
	Frischer Fruchtsalat	
Samstag, 03.10.	Geflügelcremesuppe mit Wurzelgemüse	
	Schweinsschulterbraten Rosmarinsauce Kartoffelstock Geschmorte Bohnen	Überbackene Maisschnitte mit Champignons & Käse auf Rahmwirz
	Griessflan mit Sultaninen	
Sonntag, 04.10.	Bouillon mit Eierstich	
	Hirschentrecôte Kräftige Rotweinsauce Kartoffelgratin Gedämpfte Tomate	Auberginen-Cordon bleu auf Tomatensauce Kräuterrisotto Gebackener Kürbis
	Schwedenschnitte	

Täglich

Buntes Salatbuffet
Feine Tagessuppe



Menü 3 Wochenhit

Pouletbrust
Pilzrahmsauce
Schupfnudeln
Rotkraut



Allergene

Glutenfreie Lebensmittel





Menüplan vom 28.09. – 04.10.2026

Abendessen

Name: _____

Menü 1	
Montag, 28.09.	Spaghetti Bolognese Reibkäse
Dienstag, 29.09.	Götterspeise mit Birnenkompott und Vanillecreme
Mittwoch, 30.09.	Schaffhauser Bölletünne (Zwiebelwähe mit Speck) Blattsalat
Donnerstag, 01.10.	Vitello Tonato (Kalter Kalbsbraten mit Thonsauce) garniert Brot
Freitag, 02.10.	Apfelwähe mit oder ohne Rahm
Samstag, 03.10.	Weisswürste süsser Senf Brezel Bier
Sonntag, 04.10.	Fleischteller mit Schinken, Bündnerfleisch, Lyoner und Ei garniert Zopf

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

Donnerstag: Thon (Malediven)

Freitag: Rotbarsch (Island)

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.