



Menüplan vom 02.11. – 08.11.2026

Mittagessen

Name: _____

	Tagesmenü	Vegimenü
Montag, 02.11.	Mangoldsuppe	
	Rindsschmorbraten Bratensauce Kartoffelgratin Erbsli & Rüebli	Orecchiette mit Federkohl-Pesto Birnen & Mandeln Geriebener Parmesan
	Amaretto-Mousse	
Dienstag, 03.11.	Gemüsebouillon mit Backerbsen	
	Trutenschnitzel Tomaten-Hollandaise Rösti frites Broccoli mit Mandeln	Florentiner Schichtkuchen mit Kürbis-Ricotta-Füllung Tomatensauce
	Getränkter Zitronencake	
Mittwoch, 04.11.	Kartoffel-Lauchsuppe mit Majoran	
	Rindssiedfleisch Meerrettichsauce Gemüse-Pilawreis Breite Bohnen	Kichererbsen-Hafechabis mit Petersilienkartoffeln
	Gebrannte Creme	
Donnerstag, 05.11.	Kürbiscremesuppe	
	Knusprige Pouletflügeli Paprika-Dipsauce Ofenkartoffeln Cherrytomaten	«Racletteplausch» Würziger Raclette vom Buffet Gschwellti, Silberzwiebeln, Cornichons und Maiskölbchen
	Aprikosenstreuselkuchen	
Freitag, 06.11.	Rindsbouillon mit Fideli	
	Sautiertes Forellenfilet Kapern-Zitronensauce Ebly Blattspinat	Süsskartoffel-Bohnen-Tätschli Sauerrahmdip Gurkensalat mit Dill
	Exotischer Fruchtsalat	
Samstag, 07.11.	Curry-Kokoscremesuppe	
	Kalbsschulterbraten Kräftige Rotweinsauce Kartoffelstock Blumenkohl überbacken	Kürbis-Linsenragout Cremige Polenta Gerösteter Rosenkohl
	Apfel-Tiramisu	
Sonntag, 08.11.	Broccolicremesuppe	
	Rehpfeffer mit Brotcrôutons und Silberzwiebeln, Quarkspätzli Marroni-Rosenkohl Gemüse	Gebratener Portobellopilz Rosmarinjus Weissweinisotto Zweifarbige Zucchetti
	Sachertorte	

Täglich

Buntes Salatbuffet
Feine Tagessuppe



Menü 3 Wochenhit

Schinkli auf Sauerkraut
Senf
Salzkartoffeln



Allergene

Glutenfreie Lebensmittel





Menüplan vom 02.11. – 08.11.2026

Abendessen

Name: _____

Menü 1	
Montag, 02.11.	Schinkengipfel Blattsalat
Dienstag, 03.11.	Saaner Sunntigssuppe Brot
Mittwoch, 04.11.	Kalter Kalbsbraten Tartarsauce, garniert Blattsalat Brot
Donnerstag, 05.11.	Süsser Brioche-Auflauf mit Sultaninen Vanillesauce Zimtzucker
Freitag, 06.11.	Omelette mit Speck Tomaten und Champignons Nüsslisalat Brot
Samstag, 07.11.	Spaghetti Bolognese Reibkäse Tomatensalat
Sonntag, 08.11.	Zwetschgenwähe mit oder ohne Rahm

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: Forelle (CH)

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.