



Menüplan vom 12.10. – 18.10.2026

Mittagessen

Name: _____

	Tagesmenü	Vegimenü
Montag, 12.10.	Griesssuppe mit Gemüsestreifen	
	Rindsragout Burgunder Art Williamskartoffeln Kurkuma-Kohlrabi	Gefüllte Zucchini mit Feta Tomatensauce Bulgur
	Brownies	
Dienstag, 13.10.	Champignoncremesuppe	
	Trutensaltimbocca Leichter Marsalajus Pappardelle Rüebli	Glarner Zigerhörnli Birnenkompott
	Moccacreme	
Mittwoch, 14.10.	Lauchcremesuppe	
	Schweinsschulterbraten Majoranjus Röstikroketten Geschmorter Rotkabis	Vegetarische Frühlingsrollen Gebratener Gemüsereis mit Ei Süsse Chilisauce
	Russenzopf	
Donnerstag, 15.10.	Bouillon mit Fideli	
	Saftige Lammhuft Kräftige Portweinsauce Maisschnitte Erbsli	Gekochtes Ei Safranrahmsauce Salzkartoffeln Lattich
	Glasierte Marroni mit Schlagrahm	
Freitag, 16.10.	Blumenkohlsuppe mit Gorgonzola	
	Gebratenes Doradenfilet Zitonenrahmsauce Salzkartoffeln Rahmspinat	Wirzrouladen mit Tofu-Pilzfüllung Paprikasauce Kartoffelstock
	Fruchtsalat	
Samstag, 17.10.	Rindskraftbrühe mit Ei	
	Poulet-Cordon bleu Cocktailsauce, Zitrone Gebackene Kartoffelschnitze Broccoli	Bratkäse mit Tzatziki Rosmarinkartoffeln Ofengemüse (Peperoni, Zucchini, Auberginen)
	Quarkcreme mit Portweinbirnen	
Sonntag, 18.10.	Kokossuppe mit Zitronengras	
	Kalbsrahmschnitzel mit gebratenen Eierschwämmli Spiralen Gebackenes Kürbisgemüse	Bohnen-Hackbraten Rotweinsauce Kartoffelgratin Gedämpfter Rosenkohl
	Sachertorte	

Täglich

Buntes Salatbuffet
Feine Tagessuppe



Menü 3 Wochenhit

Pouletgeschnetzeltes
mit Curryrahmsauce
Erbsenreis



Allergene

Glutenfreie Lebensmittel





Menüplan vom 12.10. – 18.10.2026

Abendessen

Name: _____

Menü 1	
Montag, 12.10.	Zwetschgenwähe mit oder ohne Rahm
Dienstag, 13.10.	Kalter Kalbsbraten garniert Tartarsauce Nüsslisalat Brot
Mittwoch, 14.10.	Kürbisrisotto mit Rohschinken Parmesan Rahmhäube
Donnerstag, 15.10.	Gulaschsuppe mit Gemüse & Kartoffeln Crème fraîche Brot
Freitag, 16.10.	Chäschüechli mit Salat garniert
Samstag, 17.10.	Apfelstrudel Vanillesauce
Sonntag, 18.10.	Fleischteller mit Aufschnitt, Mostbröckli, Salami und Ei garniert 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

Freitag: Dorade (Griechenland)

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.