



Menüplan vom 19.10. – 25.10.2026

Mittagessen

Name: _____

	Tagesmenü	Vegimenü
Montag, 19.10.	Fleischbouillon mit Flädli	
	Geschmorte Kalbsbrustschnitte Rosmarinsauce Polenta Gratinierter Tomate	Kürbis-Gnocchi an Marroni-Pilzragout mit geröstetem Wurzelgemüse
	Schokoladencreme	
Dienstag, 20.10.	Gemüse-Kartoffelsuppe	
	Hacktäschi Röstzwiebelsauce Pommes frites Zucchini	Tamilisches Kichererbsencurry Basmatireis Buntes Gemüse (Peperoni, Kabis)
	Zimtschnecke	
Mittwoch, 21.10.	Bouillon mit Backerbsen	
	Gefüllte Pouletbrust mit Kräuterfrischkäse Gnocchi Ratatouille	Quorn-Pfeffer nach Wild Art Serviettenknödel Rotkraut
	Mangofrappé	
Donnerstag, 22.10.	Knoblauchsuppe	
	Emmentaler Kalbsvossen Kartoffelstock Gebackener Kürbis	Gemüse-Lasagne mit Ricotta & Basilikumöl
	Aprikosen-Streuselkuchen	
Freitag, 23.10.	Neuenburger Weissweinsuppe	
	Lachs-Täschi auf Spinatbeet Ofenkartoffeln Dillquark	Paneer-Stroganoff mit Crème fraîche Feine Nudeln Grüne Bohnen
	Exotischer Fruchtsalat	
Samstag, 24.10.	Kürbissuppe mit Kernöl verfeinert	
	Trutenpiccata Marsalajus Weissweinsrisotto Broccoli mit Mandeln	Gefüllte Peperoni mit Tofu, Reis & Gemüse auf Tomatensauce
	Schokoladengugelhupf	
Sonntag, 25.10.	Karottencremesuppe	
	«Suure Mocke» (Gebeizter Rindsbraten) Schupfnudeln Mischgemüse (Artischocken, Erbsli, Pfälzer)	Grilliertes Selleriesteak Rahmsauce Rösti Rosenkohl
	Marroni-Rahmschnitte	

Täglich

Buntes Salatbuffet
Feine Tagessuppe



Menü 3 Wochenhit

Waadtländer Saucisson
Senf
Petersilienkartoffeln
Rahmlauch



Allergene

Glutenfreie Lebensmittel





Menüplan vom 19.10. – 25.10.2026

Abendessen

Name: _____

Menü 1	
Montag, 19.10.	«Pot-au-feu» (Eintopf mit Rindfleisch, Kartoffeln & Lauch) Nussbrot
Dienstag, 20.10.	Dampfnudeln Vanillesauce
Mittwoch, 21.10.	Wienerli Senf Semmel
Donnerstag, 22.10.	Milchreis Zimtzucker Zwetschgenkompott
Freitag, 23.10.	«Panizza» (Weggli mit Tomatensauce, Schinken und Champignons überbacken)
Samstag, 24.10.	Apfelwähe mit oder ohne Rahm
Sonntag, 25.10.	Wurst-Käse-Salat mit 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

Freitag: Lachs (Norwegen)

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.