Menüplan vom 23.11. – 29.11.2026
Mittagessen

Name: _____

	Tagesmenü	Vegimenü
Montag, 23.11.	Selleriecremesuppe Emmentaler Brätschnitte Senfsauce Dreifarbige Müscheli Blumenkohl mit gehacktem Ei Schokoladenfrappé	Blätterteigschnecken mit Spinat-Feta-Füllung auf Kichererbsen-Peperonata
Dienstag, 24.11.	Kürbiscremesuppe Rindsragout mit Dörrtomaten Kroketten Bohnen mit Speck Apfel-Berliner	Randen-Linsen-Tätschli Kräuter Crème fraîche Rosmarin Wedges
Mittwoch, 25.11.	Geröstete Hafercremesuppe Kalbshacktätschli Rahmsauce Spiralen Gedünsteter Lauch Vermicelles mit Kirsch parfümiert	Tessiner Risotto mit Steinpilzen und gebratenem Broccoli
Donnerstag, 26.11.	Gemüsebouillon mit Backerbsen Rehgeschnetzeltes mit Eierschwämmli Marroni-Pizokel Rosenkohl Panna Cotta mit Mangosauce	Grünes Thai-Curry mit Paneer Käse Jasminreis
Freitag, 27.11.	Fenchelsuppe Egliknusperli Tartarsauce Pommes frites Spinat mit Mandelkernen Frischer Fruchtsalat mit Feigen	Ratatouille-Omeletten auf leichter Gorgonzolasauce Geröstete Baumnüsse Salbeichips
Samstag, 28.11.	Rindskraftbrühe mit Gemüsewürfeli Geschmorter Lammgigot Thymianjus Kartoffelgratin Gebratene Zucchetti Marmorcake	Quorngeschnetzeltes Casimir (mit Curry und Früchten) Basmatireis
1. Advent, 29.11.	Parmesancremesuppe Niedergegarter Kalbsbraten Bratensauce Polenta Gedämpftes Mischgemüse Schwarzwälderschnitte	«Vegetarischer Wildteller» (Kürbisspätzli, Rotkraut, Wirsing-Pilzgemüse Karamellisierte Marroni Preiselbeerbirne)

Täglich
Buntes Salatbuffet
Feine Tagessuppe




Menü 3
Wochenhit
Wildbratwurst
Zwiebelsauce
Rösti
Glasierte Rüebli



Allergene
Glutenfreie Lebensmittel



Menüplan vom 23.11. – 29.11.2026
Abendessen

Name: _____

	Menü 1
Montag, 23.11.	Chäschüechli Blattsalat
Dienstag, 24.11.	Kaiserschmarrn Zwetschgenkompott
Mittwoch, 25.11.	Szegediner Gulasch (Eintopf mit Schweinefleisch und Sauerkraut) Holzofenbrot
Donnerstag, 26.11.	Gefüllte Laugengipfel mit Rauchlachs Rührei Zwiebelsprossen
Freitag, 27.11.	Gschwellti mit Kräuterquark Bauernschinken Zopf
Samstag, 28.11.	Waffeln Apfelkompott Vanillerahm
1. Advent, 29.11.	Heisses Rippli Senf Kartoffelsalat

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

Donnerstag: Rauchlachs (Norwegen)
Freitag: Egli (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.