Menüplan vom 30.11. – 06.12.2026
Mittagessen

Name: _____

	Tagesmenü	Vegimenü
Montag, 30.11.	Griesssuppe mit Gemüsestreifen Rindsragout Burgunder Art Williamskartoffeln Kurkuma-Kohlrabi Brownies	Gefüllte Zucchetti mit Feta Tomatensauce Bulgur
Dienstag, 01.12.	Champignoncremesuppe Trutensaltimbocca Leichter Marsalajus Pappardelle Rüebli Moccacreme	Glarner Zigerhörnli Birnenkompott
Mittwoch, 02.12.	Lauchcremesuppe Schweinsschulterbraten Majoranjus Röstikroketten Geschmorter Rotkabis Russenzopf	Vegetarische Frühlingsrollen Gebratener Gemüsereis mit Ei Süsse Chilisauce
Donnerstag, 03.12.	Bouillon mit Fideli Kaninchenragout Provenzalische Art Maisschnitte Erbsli Glasierte Marroni mit Schlagrahm	«Racletteplausch» Würziger Raclette vom Buffet Gschwellti, Silberzwiebeln, Cornichons und Maiskölbchen
Freitag, 04.12.	Blumenkohlsuppe mit Gorgonzola Gebratenes Doradenfilet Zitronenrahmsauce Salzkartoffeln Rahmspinat Fruchtsalat	Wirzrouladen mit Tofu-Pilzfüllung Paprikasauce Kartoffelstock
Samstag, 05.12.	Rindskraftbrühe mit Ei Poulet-Cordon bleu Cocktailsauce, Zitrone Gebackene Kartoffelschnitze Broccoli Quarkcreme mit Portweinbirnen	Bratkäse mit Tzatziki Rosmarinkartoffeln Ofengemüse (Peperoni, Zucchetti, Auberginen)
2. Advent, 06.12.	Kokossuppe mit Zitronengras Kalbsrahmschnitzel mit gebratenen Eierschwämmli Spiralen Gebackenes Kürbisgemüse Sachertorte	Bohnen-Hackbraten Rotweinsauce Kartoffelgratin Gedämpfter Rosenkohl

Täglich

Buntes Salatbuffet
Feine Tagessuppe





Menü 3
Wochenhit

Pouletgeschnetzeltes
mit Curryrahmsauce
Erbsenreis



Allergene

Glutenfreie Lebensmittel



Menüplan vom 30.11. – 06.12.2026
Abendessen

Name: _____

	Menü 1
Montag, 30.11.	Zwetschgenwähe mit oder ohne Rahm
Dienstag, 01.12.	Kalter Kalbsbraten garniert Tartarsauce Nüsslisalat Brot
Mittwoch, 02.12.	Kürbisrisotto mit Rohschinken Parmesan Rahmhaube
Donnerstag, 03.12.	Bündner Gerstensuppe Wienerli Brot
Freitag, 04.12.	Chäschüechli mit Salat garniert
Samstag, 05.12.	Apfelstrudel Vanillesauce
2. Advent, 06.12.	Fleischteller mit Landrauchschinken, Mortadella, 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.