

Menüplan vom 17.08.2026 – 23.08.2026 Woche 34

Tag	Mittagsmenü	Fleischloses Menü	Abendmenü
Montag 17.08.	Hausfrauensuppe *** Geschmorter Rindfleischvogel Parmesanrisotto Ratatouille	Gratinierte Rösti mit Käse und Spiegelei	Wurstweggen Mischsalat
Dienstag 18.08.	Maiscrèmesuppe mit Kurkuma *** Heisser Schinken mit Senf Kartoffel - Gurkensalat	Spanische Gemüse - Tortilla Artischockenragout	Kaiserschmarrn Apfelkompott
Mittwoch 19.08.	Tomatensuppe *** Kaninchenragout Tessiner Art Polenta / gratinierter Fenchel	Basler Zwiebelwähe	Bündnerteller mit Käse Essiggemüse
Donnerstag 20.08.	Gebundene Ochschwanzsuppe *** Gebratener Schweinshohrücken an Pfeffersauce Schupfnudeln / Blumenkohl	Spaghetti Napoli Parmesan Späne	Birchermüesli mit Nüssen und Beeren
Freitag 21.08.	Erbsensuppe *** Buntes Fischragout Pastetli Gartenbohnen	Gemüse Fritto Misto Kräuterquark	Ofenfleischkäse Brot und Senf
Samstag 22.08.	Champignoncrèmesuppe *** Schweins Cordon Bleu Pommes Frites Mischgemüse	Gemüsecurry Pak Choi Gebratener Reis	Schweizer Militärkäseschnitte Gekochter Karottensalat
Sonntag 23.08.	Bouillon mit Flädli *** Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Spätzli / Broccoli	Crêpes mit Spinat und Frischkäse Tomatencoulis	Apfelstrudel Vanillesauce
Wochenhit	Kutteln an Tomatensauce mit Gemüsestreifen und Kümmel Salzkartoffeln	Eierschwämmli - Ravioli auf Gemüse - Kräuterrahmsauce	Kaltes Roastbeef Tartarsauce

Abendauswahlmenü:

A: Birchermüesli B: kleines Käseplättli C: Café complet D: Fleischplättli

Deklaration: Wenn nicht anders deklariert, handelt es sich um Schweizer Fleisch / Brot aus der Schweiz (Lichtensteiger)
Für Informationen zu den **Allergenen**, wenden sie sich bitte an unser Fachpersonal.

Reservationen für spezielle Anlässe nehmen wir gerne entgegen.
Bitte melden Sie sich dafür bei der Administration.

Georg Fritschi
Küchenchef
071/434 62 81