

Menüplan vom 24.08.2026 – 30.08.2026 Woche 35

Tag	Mittagsmenü	Fleischloses Menü	Abendmenü
Montag 24.08.	Kohlrabisuppe mit Safran *** Hackfleisch - Bällchen an Kräutersauce Kartoffelstock / Gebratene Zucchini	Ravioli Basilikumpesto Parmesansplitter	Wurst - Käsesalat
Dienstag 25.08.	Süsskartoffelsuppe *** Truthahn Piccata Milanese Tomaten - Spaghetti	Poke Bowl mit Falafel Venere Reis / Joghurtdip Gebratener Lattich / Granatapfel	Schinkengipfel Mischsalat
Mittwoch 26.08.	Bouillon mit Fideli *** Geschnetzelte Kalbsleber an Sauce Madeira Rösti / Grüne Bohnen	Pizzoccheri Valtellinesi mit Kartoffel / Wirsing / Salbei / Bergkäse	Birchermüesli mit Beeren
Donnerstag 27.08.	Sellerie- Apfelsuppe *** Gefüllte Kalbsbrust an Rosmarinjus Safranrisotto / Romanesco	Bulgur Pfanne mit Karotten / Zucchini / Broccoli / Feta / Cherry Tomaten	Toast Hawaii
Freitag 28.08.	Broccolisuppe *** Dorschfilet mit Mandelbutter Salzkartoffeln / Pak Choi à la crème	Gemüse Curry Casimir mit Früchten Basmatireis mit Mandeln	Aprikosenwähe mit Rahm
Samstag 29.08.	Bouillon mit Griessklösschen *** Bratwurst mit Zwiebelsauce Country Cuts und Ofengemüse	Gemüsestrudel Kräuterquark	Pizza mit Schinken
Sonntag 30.08.	Weisswein - Suppe *** Rindsbraten Jäger Art Bandnudeln und Krautstiel	Champignon - Knusperli Remouladensauce Kartoffelcrème Grillgemüse	Geräucherte Trutenbrust garniert Preiselbeer -Schaum
Wochenhit	Schweinsrahmschnitzel Teigwaren / Tagesgemüse	Kartoffelgnocchi Gorgonzola / Baumnüsse	Hauspastete Sauce Cumberland

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.

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

Georg Fritschi
Küchenchef
071/434 62 81