

Menüplan vom 05.10.2026 – 11.10.2026 Woche 41

Tag	Mittagsmenü	Fleischloses Menü	Abendmenü
Montag 05.10.	Kartoffelsuppe *** Kalbs- Bratkügel Rösti Mischgemüse	Im Tempurateig Gebackenes Gemüse Kräuterdip	Götterspeise mit Aprikosen
Dienstag 06.10.	Karotten- Ingwersuppe *** Rindsvoressen Stroganoff Kraut- Pizzokel	Chili sin Carne mit Bohnen und Mais Pilawreis, Avocado Ecke und Sauerrahm	Hörnliauflauf
Mittwoch 07.10.	Bouillon Käsebrötchen *** Pouletschenkelsteak Casimir Yasmin Reis Wokgemüse	Raclette Kartoffeln Essiggemüse	Siedfleischsalat Brot und Butter
Donnerstag 08.10.	Blumenkohlsuppe *** Schweinsgeschnetzeltes Calvados Teigwaren Glasierter Karotten	Randenrisotto Ziegenkäse Haselnüsse	Apfelrösti Schlagrahm
Freitag 09.10.	Würzige Senfsuppe *** Fish and Chips Gebackenes Dorschfilet, Dipsauce Süsskartoffelpommes und Erbsen	Vegetarische Lasagne Cinque P Sauce	Kalter Braten Tonnato
Samstag 10.10.	Tomatensuppe *** Kaninchenragout (HU) Tessiner Art Griessschnitte Glasierter Kohlrabi	Bauernomelette auf Gemüsebeet	Fotzelschnitte Vanillesauce
Sonntag 11.10.	Festsuppe *** Kalbsschulterbraten Rotweinsauce Kürbis- Kartoffelstock Broccoli mit Mandelbutter	Spinat- Feta- Strudel Tomatensalsa	Wurst- Käse Salat garniert
Wochenhit	Wurstragout mit Zwiebelsauce Bratkartoffeln und Tagesgemüse	Capuns Val Lumnezia Käsesauce, Röstzwiebel und Gemüsestreifen	Thonsalat garniert

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.

Fabian Marolf
Küchenchef
071/434 62 81