

Menüplan vom 28.9. bis 4.10.2026

Zu jedem Menü servieren wir Ihnen einen kleinen Salat

	Mittagessen	Mittagessen Vegetarisch	Abendessen
Montag 28.9.2026	Zuppa Mille Fanti ***** Rindfleischkugeln Dillsauce Salzkartoffeln Gelbe & Grüne Bohnen ***** Weisses Schokoladenmousse	Zuppa Mille Fanti ***** Gebackener Halloumikäse Tomatensalsa Salzkartoffeln Gelbe & Grüne Bohnen ***** Weisses Schokoladenmousse	Abendsuppe Gebratene Chipolata Kartoffelsalat
Dienstag 29.9.2026	Marronicremesuppe ***** Pouletschenkelsteak Balsamico- Apfelsauce Polentaschnitte Ofengemüse mit Rosmarin ***** Cheesecake	Marronicremesuppe ***** Gemüsespiess mit Champignons Polentaschnitte Ofengemüse mit Rosmarin ***** Cheesecake	Abendsuppe Indonesisches Nudelgericht "Bami Goreng" mit Gemüse
Mittwoch 30.9.2026	Rüebisuppe ***** Schweinsschnitzel Whiskysauce Schupfnudeln Broccoli mit Mandeln ***** Orangensalat	Rüebisuppe ***** Sojageschnetzeltes an Whiskysauce Schupfnudeln Broccoli mit Mandeln ***** Orangensalat	Abendsuppe Käseplatte mit Nüssen und Dörrfrüchten Körnerbrot
Donnerstag 1.10.2026	Gemüsecremesuppe ***** Gekochte Eier an Senfsauce Kartoffelstock Gedünsteter Blattspinat ***** Brownies	Gemüsecremesuppe ***** Gekochte Eier an Senfsauce Kartoffelstock Gedünsteter Blattspinat ***** Brownies	Abendsuppe Kürbisrisotto Parmesan Blattsalat
Freitag 2.10.2026	Kichererbsensuppe ***** Lachsfilet mit Kräuterkruste an Buttersauce Pilawreis Gratinierte Brüsseler Endivien ***** Griessköpfl	Kichererbsensuppe ***** Panierter Fetakäse Pilawreis Gratinierte Brüsseler Endivien ***** Griessköpfl	Abendsuppe Berner Märitsuppe Verschiedene Brote
Samstag 3.10.2026	Bouillon mit Teigwareneinlage ***** Rindshacksteak "Walliser Art" Bratkartoffeln Marktgemüse ***** Moccacreme	Bouillon mit Teigwareneinlage ***** Herbstlicher Gemüseteller mit Spiegelei Bratkartoffeln ***** Moccacreme	Abendsuppe Fruchtkuchen mit Äpfeln Schlagrahm
Sonntag 4.10.2026	Hafer-Lauch-Suppe ***** Rehpfeffer Jägerart Dinkelknöpfli Rosenkohl ***** Schoggischnitte	Hafer-Lauch-Suppe mit Croûtons ***** Getreidebratling an Rotweinsauce Dinkelknöpfli Rosenkohl ***** Schoggischnitte	Abendsuppe Cafe Complet "Traditionell" Hausbrot und Butter

Über Zutaten und Allergene in unseren Gerichten, informieren Sie unsere Mitarbeitenden im Service auf Anfrage gerne.

Wenn nichts vermerkt ist, handelt es sich um Schweizer Fleischerzeugnisse.

Alle unsere Brote und Feinbackwaren werden in der Schweiz hergestellt. Ausnahmen sind auf unserem Menüplan ausgewiesen.

Deklaration diese Woche: Lachsfilet = Norwegen ; Rehpfeffer = EU