



# Wochen Menü

## 15.06 – 21.06.2026



Über Zutaten in unseren Gerichten Allergene und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter 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 (1) Herkunft: NL Wildfang

.MSC (Marine Stewardship Council) Umweltsiegel für Fisch aus nachhaltiger Fischerei  
Das Fleisch kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.



Gerne berät Sie unser Gastronomie-Team.

Menü komplett	CHF	27.00	CHF	32.00
Hauptgang inkl. Suppe	CHF	19.90	CHF	25.00
Vorspeise	CHF	5.50	CHF	5.50
Dessert	CHF	5.50	CHF	5.50

**Montag, 15. Juni 2026**

## **Mittagessen**

Spanischer Gemüsesalat

\*\*\*

Reiscremesuppe

\*\*\*

Schweinefleischvogel an Bratensauce  
mit Teigwaren und Blattmangold

\*\*\*

Quornbratling an Rahmsauce mit Gemüsestreifen,  
Teigwaren und Blattmangold

\*\*\*

Zitronencake

## **Abendessen**

Schinkengipfeli mit Rüeblisalat

**Dienstag, 16. Juni 2026**

## **Mittagessen**

Selleriesalat

\*\*\*

Broccolicremesuppe

\*\*\*

Sautierte Pouletbrust an Sesamsauce  
mit gebratenem Reis und asiatisches Gemüse

\*\*\*

Indisches Linsengericht Dhal "Bangalore"  
mit Gurken-Raita und Süsskartoffelwürfel

\*\*\*

Kokosmousse

## **Abendessen**

Toast Hawaii mit Schinken, Ananas, Käse  
und Beilagensalat

**Mittwoch, 17. Juni 2026**

## **Mittagessen**

Gemischter Salat

\*\*\*

Tomatencremesuppe

\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes an Cantadousauce  
mit gebackenen Kartoffelkrapfen und Rüebl

\*\*\*

Gebratene Austernpilze an Cantadousauce  
mit gebackenen Kartoffelkrapfen und Rüebl

\*\*\*

Dessertteller

## **Abendessen**

Bread & Butter Pudding an Amarettosauce

**Donnerstag, 18. Juni 2026**

**Bewohner-Mittsommerfest**

Grilladen mit Salaten und Ofenkartoffeln

Verschiedene Saucen und Getränke

**Freitag, 19. Juni 2026**

## **Mittagessen**

Saisonsalat

\*\*\*

Geröstete Griesssuppe

\*\*\*

Gebratenes Dorschfilet an Kräutersauce  
mit Bramata-Polenta und Ratatouille

\*\*\*

Falafel Bällchen an Kräuter-Dip  
mit Bramata-Polenta und Ratatouille

\*\*\*

Mini Berliner

## **Abendessen**

Fruchtkuchen mit Äpfeln und Schlagrahm

**Samstag, 20. Juni 2026**

**Mittagessen**

Gegarter Rüeblisalat

\*\*\*

Mediterrane Gemüsesuppe

\*\*\*

Spaghetti an Rindfleischsauce "Bolognaise" mit Reibkäse

\*\*\*

Spaghetti an Quorn-Bolognaise mit Reibkäse

\*\*\*

Erdbeersalat mit Grand Marnier

**Abendessen**

Bündner Pizokel mit Speck, Wirz und Spinat  
an Rahmsauce

**Sonntag, 21.06 2026**

## **Mittagessen**

Bunter Blattsalat Papillion

\*\*\*

Safransuppe

\*\*\*

Schweins Cordon Bleu mit einem Zitronenschnitz,  
Pommes Frites und Gemüsebouquet

\*\*\*

Kichererbsen-Ricottabratling an Kräuter-Dip  
mit Pommes Frites und Gemüsebouquet

\*\*\*

Mango-Creme-Fraiche-Schnitte "

## **Abendessen**

Cafe Complet "Traditionell"

## Angebot Abendessen UP

### Menu

Käseküchlein

Gschwellti mit Käse

Spiegelei

Omelette

### Z'Vieri

Täglich um 15.00 Uhr

Glace- Chübeli gemischt

Vanille / Erdbeere

Vanille / Schokolade

### Glace & Frappée

Schokolade

Erdbeeren

Walnuss

Mocca

Vanille

Waldbeeren

Mango