

# Menüplan Woche 22

25.05.2026 bis 31.05.2026

	<b>Montag</b> 25.05.2026	<b>Dienstag</b> 26.05.2026	<b>Mittwoch</b> 27.05.2026	<b>Donnerstag</b> 28.05.2026	<b>Freitag</b> 29.05.2026	<b>Samstag</b> 30.05.2026	<b>Sonntag</b> 31.05.2026
<b>Tagessuppe</b> <i>Als Alternative servieren wir Ihnen täglich eine Bouillon</i>	Lauchsuppe	Petersiliencremesuppe	Rindsbouillon Flädli	Sellerie-Apfelsuppe	Geröstete Griesssuppe	Zucchetticremesuppe	Weissweinsüppchen
<b>Tagessalat</b>	Randensalat	Friséesalat mit Radieschen	Weisse Bohnen-Salat	Italienischer Salat	Blumenkohl-Kichererbsensalat	Rohkostsalat	Gemischter Salat
<b>Menu</b>	Paniertes Trutenschnitzel Zitronenschnitz Pommes Frites Kohlrabi mit Petersilie	Siedfleisch Kerbelsauce Bouillonkartoffeln Wurzelgemüse	Schweinsadrio Kräuterrahmsauce Polenta Glasiertes Rüebli	Rindsgeschnetzeltes Tagliatelle Broccoli mit Mandeln	Gedämpftes St.Pierrefilet (1) Weissweinsauce Schnittlauchkartoffeln Knackerbsen	Lasagne "Vegetaria"	Schweinsfilet Pfeffersauce Herzoginkartoffeln Gemüsebouquet
<b>Vegetarisches Menu</b>	Paniertes Sellerieschnitzel Zitronenschnitz Pommes Frites Kohlrabi mit Petersilie	Quornschnitzel Kerbelsauce Bouillonkartoffeln Wurzelgemüse	Gefüllte Peperoni Gemüsefüllung Kräuterrahmsauce Polenta Glasiertes Rüebli	Gemüse-Tagliatelle Safran-Frischkäsesauce Broccoli mit Mandeln	Tofu-Gemüsespiess Weissweinsauce Schnittlauchkartoffeln Knackerbsen	Lasagne "Vegetaria"	Karotten-Nussburger an Pfeffersauce Herzoginkartoffeln Gemüsebouquet
<b>Wochenhit</b> <i>Montag bis Freitag</i>	Rohschinkenteller mit Melone und Brötli						
<b>Tagesdessert</b>	Schokoladencake	Gebrannte Creme	Mini Berliner (DE)	Mandelköpfl Aprikosensauce	Apfelschnitzli mit Zimt	Tiramisu	Schwarzwäldertorte
<b>Abendessen</b> <i>Abendsuppe und vegetarische Alternative nach Angebot</i>	Dinkelcrêpes mit Spargelfüllung Beilagensalat	Wurst-Käsesalat Hausbrot und Butter	Fruchtkuchen mit Beeren Schlagrahm	Röstipastetli Rahmgemüse	Bündner Gerstensuppe Greyerzerkäse Bauernbrot	Birchermüesli garniert Ruchbrot	Café Complet "Traditionell" Hausbrot und Butter

Komplettes Mittagmenü für Gäste CHF 21.00 (exkl. Getränke)  
Komplettes Abendmenü für Gäste CHF 10.50 (exkl. Getränke)  
Diese Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt.

Über Zutaten in unseren Gerichten informieren Sie unsere Mitarbeitenden 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) Fangzone: Südwestpazifik / Produktionsland: Südafrika