

Menüplan Woche 38

14.09.2026 bis 20.09.2026



Unter dem Dach von **concara**

	Montag 14.9.2026	Dienstag 15.9.2026	Mittwoch 16.9.2026	Donnerstag 17.9.2026	Freitag 18.9.2026	Samstag 19.9.2026	Sonntag 20.9.2026
Tagessuppe <i>Als Alternative servieren wir Ihnen täglich eine Bouillon</i>	Weisswein-Safransuppe	Zucchetticremesuppe	Sellerie-Apfelsuppe	Flädlsuppe	Geröstete Griesssuppe	Lauchsuppe	Champignonsuppe
Tagessalat	Birnen-Kabis-Salat	Saisonsalat	Randensalat	Blattsalat mit Croutons	Bunter Bohnensalat	Rohkostsalat	Gemischter Salat
Menu	Pouletschenkelsteak Kräuterjus Waldpilzrisotto Mangold mit Gemüwestreifen	Kalbsragout Calvadosrahmsauce Nudeln Grüne Bohnen	Siedfleisch an Meerrettichsauce Salzkartoffeln Wurzelgemüse	Vegetarische Pizokel "Bündner Art" mit Wirz, Spinat und Lauch an Rahmsauce Reibkäse	Gebratenes St. Pierrefilet Dillsauce Wildreis Lauchgemüse	Paniertes Trutenschnitzel Zitronenschnitz Bratkartoffeln Schwarzwurzeln	Schweinsfilet Pfeffersauce Herzoginkartoffeln Gebratene Zucchini
Vegetarisches Menu	Gefüllter Champignon Kräutersauce Waldpilzrisotto Mangold mit Gemüwestreifen	Süßkartoffel aus dem Ofen Kräuterquark Buntes Linsengemüse	Eieromelette mit Kräutern Salzkartoffeln Wurzelgemüse	Vegetarische Pizokel "Bündner Art" mit Wirz, Spinat und Lauch an Rahmsauce Reibkäse	Gefüllte Peperoni an Thymiansauce Wildreis Lauchgemüse	Paniertes Sellerieschnitzel Zitronenschnitz Bratkartoffeln Schwarzwurzeln	Karotten-Nussburger an Pfeffersauce Herzoginkartoffeln Gebratene Zucchini
Wochenhit <i>Montag bis Freitag</i>	Pouletpiccata an Tomatensauce Spaghetti und Tagesgemüse						
Tagesdessert	Schokoladenflan Schokoladensauce	Mini Berliner (DE)	Tiramisu	Moccaglace mit Schlagrahm	Zitronencake	Heidelbeerkompott	Schwarzwäldertorte
Abendessen <i>Abendsuppe und vegetarische Alternative nach Angebot</i>	Röstitaschen (AT) mit Frischkäsefüllung Beilagensalat	Quarkstrudel Waldbeerenkompott	Wurst-Käsesalat Silserbrötli	Gerstensuppe Wienerli Ruchbrot	Fruchtkuchen mit Kirschen Schlagrahm	Toast "Toskana" mit Salami, Peperoni, Tomaten und Mozzarella überbacken	Café Complet "Traditionell" Hausbrot und Butter

Komplettes Mittagsmenü 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 / Herkunft: Südafrika