

# Menüplan Woche 17

20.4.2026 bis 26.4.2026

	<b>Montag</b> 20.04.2026	<b>Dienstag</b> 21.04.2026	<b>Mittwoch</b> 22.04.2026	<b>Donnerstag</b> 23.04.2026	<b>Freitag</b> 24.04.2026	<b>Samstag</b> 25.04.2026	<b>Sonntag</b> 26.04.2026
<b>Tagessuppe</b> <i>Als Alternative servieren wir Ihnen täglich eine Bouillon</i>	Reiscremesuppe	Broccolicremesuppe	Tomatencremesuppe	Champignonsuppe	Geröstete Griesssuppe	Mediterrane Gemüsesuppe	Spargelcremesuppe
<b>Tagessalat</b>	Spanischer Gemüsesalat	Selleriesalat	Gemischter Salat	Randensalat mit Orangen	Saisonsalat	Gegarter Rüeblisalat	Bunter Blattsalat Papillion
<b>Menu</b>	Schweinefleischvogel Bratensauce Bandnudeln Blattmangold	Sautierte Pouletbrust Sesamsauce Gebratener Reis Asiatisches Gemüse	Kalbsgeschnetzeltes Cantadousauce Bärlauchspätzli Rüebli	Emmentaler Lammvoressen Kartoffelstock Sautierte Bohnen	Pochiertes Dorschfilet (1) Kräutersauce Bramata-Polenta Ratatouille	Spaghetti Rindfleischsauce "Bolognese" Reibkäse	Schweins Cordon Bleu Zitronenschnitt Pommes Frites Gemüsebouquet
<b>Vegetarisches Menu</b>	Quornbratling an Rahmsauce mit Gemüsestreifen Bandnudeln Blattmangold	Indisches Linsengericht Dahl "Bangalore" Gurken-Raita Süsskartoffelwürfel	Gebratene Austernpilze an Cantadousauce Bärlauchspätzli Rüebli	Gefüllte Peperoni an Bratensauce mit Thymian	Falafel-Edamame- Bällchen Kräuter-Dip Bramata-Polenta Ratatouille	Spaghetti mit Quorn-Bolognese Reibkäse	Kichererbsen- Ricottabratling Bärlauchdip Pommes Frites Gemüsebouquet
<b>Wochenhit</b> <i>Montag bis Samstag</i>	Spargelgratin mit Kartoffeln						
<b>Tagesdessert</b>	Pistaziencreme	Frucht	Zitronencake	Vanilleflan mit Rhabarberkompott	Kokosmousse	Erdbeerglace mit Schlagrahm	Mango-Passionsfrucht Schnitte
<b>Abendessen</b> <i>Abendsuppe und vegetarische Alternative nach Angebot</i>	Schinkengipfeli Rüeblisalat	Toast Hawaii (Schinken, Ananas, Käse) Beilagensalat	Fruchtkuchen mit Äpfeln Schlagrahm	Bread & Butter Pudding Amarettosauce	Wurst – Käsesalat Garniert Ruchbrot	Bündner Pizokel mit Speck, Wirz und Spinat an Rahmsauce	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) Herkunft/ Fangzone: Nordostatlantik / Produktionsland: Niederlande