

Menüplan Woche 33

10.08.2026 bis 16.08.2026

	Montag 10.8.2026	Dienstag 11.8.2026	Mittwoch 12.8.2026	Donnerstag 13.8.2026	Freitag 14.8.2026	Samstag 15.8.2026	Sonntag 16.8.2026
Tagessuppe <i>Als Alternative servieren wir Ihnen täglich eine Bouillon</i>	Reiscremesuppe	Broccolicremesuppe	Tomatencremesuppe	Champignonsuppe	Geröstete Griesssuppe	Mediterrane Gemüsesuppe	Safransuppe
Tagessalat	Spanischer Gemüsesalat	Selleriesalat	Gemischter Salat	Randensalat mit Orangen	Saisonsalat	Gegarter Rüebliсалат	Bunter Blattsalat Papillion
Menu	Schweinefleischvogel Bratensauce Bandnudeln Blattmangold	Pouletbrust in Pankomehl paniert Sesamsauce Gebratener Reis Asiatisches Gemüse	Kalbsgeschnetzeltes Cantadousauce Rösti Galetten Rüebli	Emmentaler Lammvoressen Kartoffelstampf Knackerbsen	Gebratenes Dorschfilet (1) Kräutersauce Bramata-Polenta Ratatouille	Spaghetti Rindfleischsauce "Bolognaise" Reibkäse	Schweins Cordon Bleu Zitronenschnitt Pommes Frites Gemüsebouquet
Vegetarisches Menu	Quornbratling an Rahmsauce mit Gemüsestreifen Bandnudeln Blattmangold	Indisches Linsengericht Dhal "Bangalore" Gurken-Raita Süsskartoffelwürfel	Gebratene Austernpilze an Cantadousauce Rösti Galetten Rüebli	Gefüllte Peperoni an Thymiansauce Kartoffelstampf Knackerbsen	Falafel-Edamame-Bällchen Kräutersauce Bramata-Polenta Ratatouille	Spaghetti mit Quorn-Bolognaise Reibkäse	Kichererbsen-Ricottabratling Kräuter-Dip Pommes Frites Gemüsebouquet
Wochenhit <i>Montag-Freitag</i>	Ravioli mit Fleischfüllung an Tomatensauce						
Tagesdessert	Schokoladencake	Kokosmousse	Bananen-Quarkcreme	Vanilleflan Pfirsichsauce	Mini Berliner (DE)	Erdbeersalat mit Grand Marnier	Mango-Passionfrucht Schnitte
Abendessen <i>Abendsuppe und vegetarische Alternative nach Angebot</i>	Schinkengipfeli Rüebliсалат	Käseplättli Früchttegarnitur Ruchbrot	Fruchtkuchen mit Äpfeln Schlagrahm	Toast Hawaii (Schinken, Ananas, Käse) Beilagensalat	Bread & Butter Pudding Amarettosauce	Bündner Pizokel mit Speck, Wirz und Spinat an Rahmsauce	Cafe 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: Nordwestpazifik / Produktionsland: China