

Menüplan Woche 14

30.3.2026. bis 5.4.2026

	Montag 30.3.2026	Dienstag 31.3.2026	Mittwoch 1.4.2026	Donnerstag 2.4.2026	Freitag 3.4.2026	Samstag 4.4.2026	Sonntag 5.4.2026
Tagessuppe <i>Als Alternative servieren wir Ihnen täglich eine Bouillon</i>	Lauchsuppe	Petersiliencreme	Rindsbouillon Flädli	Sellerie-Apfelsuppe	Geröstete Griesssuppe	Zucchetticreme	Weissweincrème
Tagessalat	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet
Menu	Pouletschenkelsteak Sauce Provençale Wildreis Spargeln	Siedfleisch Kerbelsauce Salzkartoffeln Wurzelgemüse	Frühlings-Gemüseteller mit gesottenem Ei Sauce Hollandaise Neue Bratkartoffeln	Kalbsragout Marengo Maisschnitte Broccoli mit Mandeln	Gedämpftes Skrei Filet (1) Weissweinsauce Bulgur Knackerbsen	Paniertes Trutenschnitzel Zitronenschnitz Pommes Frites Kohlrabi mit Petersilie	Schweinsfiletmédailon Pfeffersauce Herzoginkartoffeln Gemüsebouquet
Menu (vegetarisch)	Gemüse-Fritto-Misto Knoblauch Dip Wildreis Spargeln	Auberginen Cordon Bleu Zitronenschnitz Cocktailsauce Salzkartoffeln Wurzelgemüse	Frühlings-Gemüseteller mit gesottenem Ei Sauce Hollandaise Neue Bratkartoffeln	Brewbee Geschnetzeltes Marengo Maisschnitte Broccoli mit Mandeln	Tofu-Gemüsespiess Quark-Dip Bulgur Knackerbsen	Paniertes Sellerieschnitzel Zitronenschnitz Pommes Frites Kohlrabi mit Petersilie	Karotten-Nussburger Pfeffersauce Herzoginkartoffeln Gemüsebouquet
Wochenhit	Gebratenes Lamm Nierstück an Balsamicojus dazu Rucola-Risotto und Rispentomaten						
Tagesdessert	Zitronencake	Gebrannte Creme	Mini Berliner (3)	Mandelköpfl Schokoladensauce	Kiwi-Apfelsalat	Tiramisù	Osterfladen
Abendessen <i>Abendsuppe nach Angebot</i>	Quarkstrudel Kirschenkompott	Wurst-Käsesalat Brot und Butter	Röstipastetli Gemüse Ragout	Bündner Gerstensuppe Wienerli Bauernbrot	Dinkel Crêpes mit Spargelfüllung Menüsalat	Fruchtkuchen mit Äpfeln Schlagrahm	Café Complet "Traditionell" Zopf und Butter
Abendessen (vegetarisch) <i>Abendsuppe nach Angebot</i>	Quarkstrudel Kirschenkompott	Emmentaler Käsesalat Brot und Butter	Röstipastetli Gemüse Ragout	Gerstensuppe Bauernbrot	Dinkel Crêpes mit Spargelfüllung Menüsalat	Fruchtkuchen mit Äpfeln Schlagrahm	Café Complet "Traditionell" Zopf und Butter

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Fleischherkunft "Schweiz" sofern nicht anders deklariert, eventuelle Tagesabweichungen werden ausgewiesen. Alle unsere Brote und Feinbackwaren werden in der Schweiz hergestellt. Ausnahmen sind auf dem Menüplan ausgewiesen

1) Skreifilet, Wildfang, FAO27 Nordostatlantik

2) Lamm Nierstück, Irland

3) Mini Berliner Deutschland