

# Menüplan Woche 02

5.1.2026 bis 11.1.2026

	<b>Montag</b> 5.1.2026	<b>Dienstag</b> 6.1.2026	<b>Mittwoch</b> 7.1.2026	<b>Donnerstag</b> 8.1.2026	<b>Freitag</b> 9.1.2026	<b>Samstag</b> 10.1.2026	<b>Sonntag</b> 11.1.2026
<b>Tagessuppe</b> <small>Als Alternative servieren wir Ihnen täglich eine Bouillon</small>	Kürbiscremesuppe	Zwiebelsuppe	Ratatouillecremesuppe	Bouillon mit Eierflocken	Pastinaken-Kartoffelsuppe	Gemüsecremesuppe	Lauchsuppe
<b>Tagessalat</b>	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet
<b>Menu</b>	Hackbraten* Hausfrauenart Bratensauce Kartoffelstampf Erbesen	Kalbsadrio Rahmsauce Römische Griessnocken Gemüestäbchen	Älpler Makkaroni Zwiebelschwitze Reibkäse Apfelmus	Trutenbraten Bratenjas mit Honig Schmelzkartoffeln Pfälzerrüebli mit Kräutern	Gebratenes Saiblings Filet (IS) Buttersauce mit Calvados und Apfelstückchen Trockenreis Broccoliröschen	Rindsgeschnetzeltes Pfeffersauce Nudeln Rosenkohl	Schweins- Saltimbocca Rosmarinjus Bramata Polenta Gelbe & Grüne Bohnen
<b>Vegetarisches Menü</b>	Quarkbraten Thymiansauce Kartoffelstampf Erbesen	Auberginen-Feta-Röllchen Tomatensauce Römische Griessnocken Gemüestäbchen	Überbackene Spinat-Ricotta Cannelloni Mascarpone-Rahmsauce	Spanische Tortilla mit Kartoffelwürfeln, Wurzelgemüse und Kräutern Randen-Apfelchutney mit Chilli	Quornragout mit Calvadossauce Trockenreis Broccoliröschen	Linsen-Tätschli Kerbelsauce Nudeln Rosenkohl	Gefüllte Tomaten Rosmarinsauce Bramata Polenta Gelbe & Grüne Bohnen
<b>Wochenhit Vorbestellung bis 10.00 Uhr 031 560 68 25</b>	<b>Panierte Pouletbrust, Cocktailsauce, Country Cuts, Mischgemüse</b>						
<b>Tagesdessert</b>	Linzerschnitte	Drei Königskuchen	Tobleronemousse	Fruchtsalat	Vermicelles mit Schlagrahm	Schokoladenflan	Schwedentorte
<b>Abendessen</b> <small>Abendsuppe und vegetarische Alternativen nach Angebot</small>	Militärkäseschnitte Blattsalat	Apfelküchlein Vanillesauce Zimtzucker	Geschwollte Kartoffeln Kräuterquark Randensalat	Belegte Brötli mit Spargel, Ei und Schinken*	Gulaschsuppe Weggli	Fruchtkuchen mit Himbeeren mit Schlagrahm	Café Complet Fleisch*- Käseplatte

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. Mit einem \* markiert = enthält Schweinefleisch  
Alle unsere Brote und Feinbackwaren werden in der Schweiz hergestellt. Ausnahmen sind auf unserem Menüplan ausgewiesen