

# Menüplan Woche 08

16.2.2026. bis 22.2.2026

	<b>Montag</b> 16.2.2026	<b>Dienstag</b> 17.2.2026	<b>Mittwoch</b> 18.2.2026	<b>Donnerstag</b> 19.2.2026	<b>Freitag</b> 20.2.2026	<b>Samstag</b> 21.2.2026	<b>Sonntag</b> 22.2.2026
<b>Tagessuppe</b> <i>Als Alternative servieren wir Ihnen täglich eine Bouillon</i>	Zuppa Mille Fanti	Süßkartoffel Cremesuppe	Rüeblicremesuppe	Gemüsecremesuppe	Kichererbsensuppe	Bouillon mit Teigwareneinlage	Hafer-Lauch-Suppe mit Croûtons
<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>	Saucisson Vaudoise* Senf Salzkartoffeln Lauchgemüse	Pouletschenkelsteak Balsamico- Apfelsauce Polentaschnitte Ofengemüse mit Rosmarin	Gekochte Eier an Senfsauce Kartoffelstampf Gedünsteter Blattspinat	Schweinsgeschnetzeltes Whiskysauce Schupfnudeln Broccoli mit Mandeln	Lachsfilet (NO) mit Kräuterkruste an Buttersauce Wildreis Gratinierte Brüsseler Endivien	Rindshacksteak Rosmarinjus Bratkartoffeln Gelbe & Grüne Bohnen	Kalbsbraten Champignonsauce Spätzli Pfälzerkarotten mit Kräutern
<b>Menu (vegetarisch)</b>	Vegetarische Bratwurst Senf Salzkartoffeln Lauchgemüse	Panierter Fetakäse Polentaschnitte Ofengemüse mit Rosmarin	Gnocchi- Gemüsepfanne mit Käse überbacken	Sojageschnetzeltes an Whiskysauce Schupfnudeln Broccoli mit Mandeln	Gemüsespiess mit Champignons an Buttersauce Wildreis	Eieromelette mit Kräutern Preiselbeersauce Bratkartoffeln Gelbe & Grüne Bohnen	Ofen-Randen mit Käse gratinert Rahmsauce Spätzli Pfälzerkarotten mit Kräutern
<b>Wochenhit</b>	<b>"Walliser Käseschnitte"</b> Mit Schinken* und Raclettekäse überbacken Essiggemüse						
<b>Tagesdessert</b>	Dunkles Schokoladenmousse	Cheesecake	Orangensalat	Brownies	Griessflammerie	Moccacreme	Belle Hélène Schnitte
<b>Abendessen</b> <i>Abendsuppe nach Angebot</i>	Gebratene Chipolata* Kartoffelsalat	Indonesisches Nudelgericht "Bami Goreng" mit Gemüse	Käse- Teller Fruchtgarnitur Brot	Gemüse-Risotto mit Mascarpone	Berner Märtsuppe* Brot	Fruchtkuchen mit Äpfeln Schlagrahm	Café Complet Fleisch*-und 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