

Menüplan Woche 12

16.3.2026 bis 22.3.2026

	Montag 16.03.2026	Dienstag 17.03.2026	Mittwoch 18.03.2026	Donnerstag 19.03.2026	Freitag 20.03.2026	Samstag 21.03.2026	Sonntag 22.03.2026
Tagessuppe <i>Als Alternative servieren wir Ihnen täglich eine Bouillon</i>	Kräutercremesuppe	Frühlingszwiebel супе	Bouillon mit Teigwareneinlage	Pastinaken-Kartoffelsuppe	Hafercremesuppe	Kichererbsensuppe	Mediterrane Gemüsesuppe
Tagessalat	Randensalat	Saisonsalat	Fenchelsalat	Gemüse-Linsensalat	Gemischter Salat	Friseesalat mit Radischen	Spargelsalat
Menu	Rindshacksteak Papikarahmsauce Couscous mit Kurkuma Blumenkohl "Polnische Art"	Gebratenes Poulet- Oberschenkelsteak Currysauce Trockenreis Fruchtgarnitur	Schweinsgeschnetzeltes Pommero - Senfsauce Kartoffelgaletten Grüne Bohnen	Weisses Kalbsblankett mit Champignons Tagliatelle Ofengemüse mit Rosmarin	Gebratenes Forellenfilet (1) Dillsauce Salzkartoffeln Romanesco	Indonesisches Nudelgericht "Bami Goreng" mit Gemüse	Glasierte Kalbsbrust Morchelrahmsauce Kartoffelgratin Frühlingsgemüse
Vegetarisches Menu	Tofu-Gemüsespiess Peperonisauce Couscous mit Kurkuma Blumenkohl "Polnische Art"	Linsencurry Trockenreis Fruchtgarnitur	Soja.- Geschnetzeltes Pommero - Senfsauce Kartoffelgaletten Grüne Bohnen	Gebratener Ziegenkäse an Bärlauchsauce Tagliatelle Ofengemüse mit Rosmarin	Gemüsenuggets Kräuter-Dip Salzkartoffeln Romanesco	Indonesisches Nudelgericht "Bami Goreng" mit Gemüse und Quornstreifen	Quornschnitzel an Morchelrahmsauce Kartoffelgratin Frühlingsgemüse
Wochenhit <i>Montag bis Samstag</i>	16.03.2026 – 21.03.2026 Grüne Spargeln an Sauce Hollandaise Salzkartoffeln						
Tagesdessert	Rüeblicake	Weisses Schokoladenmousse	Caramelköpfl	Apfel-Streuselkuchen (DE)	Erdbeer-Quarkcreme	Vanilleglace mit Rhabarberkompott	Himbeer-Sahneschnitte
Abendessen <i>Abendsuppe und vegetarische Alternative nach Angebot</i>	Spaghetti "Carbonara" Reibkäse Beilagensalat	Toast "Toskana" mit Salami, Peperoni, Tomaten und Mozzarella überbacken Beilagensalat	Fruchtkuchen mit Aprikosen Schlagrahm	Siedfleischsalat mit Gewürzgurken Hausbrot und Butter	Fotzelschnitte Waldbeerenkompott	Waadtländerauflauf (Kartoffeln, Saucissonwürfeln und Lauch) Reibkäse Apfelkompott	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) Herkunft: Türkei / Produktionsland: Türkei