

# Menüplan Woche 19

04.05.2026 bis 10.05.2026

	<b>Montag</b> 4.5.2026	<b>Dienstag</b> 5.5.2026	<b>Mittwoch</b> 6.5.2026	<b>Donnerstag</b> 7.5.2026	<b>Freitag</b> 8.5.2026	<b>Samstag</b> 9.5.2026	<b>Sonntag</b> 10.5.2026
<b>Tagessuppe</b> <i>Als Alternative servieren wir Ihnen täglich eine Bouillon</i>	Linsencremesuppe	Röstpeperonisuppe	Gemüsecremesuppe	Currysuppe	Gemüsebouillon mit Backerbsen	Pfälzer-Kokossuppe	Bärlauchsuppe
<b>Tagessalat</b>	Saisonsalat	Gurkensalat mit Dill	Bohnensalat	Gartensalat mit Radieschen	Chinakohlsalat "Grosis Art"	Bunter Maissalat	Gemischter Salat
<b>Menu</b>	Rindsragout Rotweinsauce Schupfnudeln Blattspinat	Bauernbratwurst Zwiebelsauce Butterrösti Ofentomate	Blätterteig-Pasteli Brätkügelifüllung mit Poulet und Champignons Mischgemüse	Schwedenbraten Rosmarinjus Müscheli Zucchetti mit Kräutern	Pochiertes Lachsfilet (1) an Weissweinsauce Safranrisotto Glasierter Pak Choy	Cannelloni mit Spinat und Ricotta gefüllt und gratiniert Tomaten-Basilikumsgugo	Kalbsgeschnetzeltes Morchelrahmsauce Kartoffelgratin Frühlingsgemüse
<b>Vegetarisches Menu</b>	Riesenchampignon mit Frischkäsefüllung Kräutersauce Schupfnudeln Blattspinat	Quornwürfel Tomatensauce mit Oliven Butterrösti Ofentomate	Blätterteig-Pasteli Gemüse und Champignons Mischgemüse	Hirse-Rübli-Medaillon an Rosmarinsauce Müscheli Zucchetti mit Kräutern	Tofubraten Tartaresauce Safranrisotto Glasierte Rispentomaten	Cannelloni mit Spinat und Ricotta gefüllt und gratiniert Tomaten-Basilikumsgugo	Sojageschnetzeltes an Morchelsauce Kartoffelgratin Frühlingsgemüse
<b>Wochenhit</b> <i>Montag bis Freitag</i>	Poulet Nuggets mit Pommes Frites, Tagesgemüse und Currymayonnaise						
<b>Tagesdessert</b>	Erdbeermousse	Marmorcake	Gebrannte Creme	Studentenschnitte	Zitronen Panna Cotta	Moccaglace	Himbeer Herz
<b>Abendessen</b> <i>Abendsuppe und vegetarische Alternative nach Angebot</i>	Quarkstrudel Kirschenkompott	Spargelravioli Rahmsauce Beilagensalat	Salamiteller Garniert Tessinerbrot	Pouletsalat mit Curry und Früchten Ruchbrot	Fruchtkuchen mit Rhabarber	Frühlingseintopf mit Gemüsen und Kartoffelstückchen Schweinswürstli	Café Complet "Traditionell" Hausbrot und Butter

Komplettes Mittagmenü 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: Norwegen / Produktionsland: Norwegen