



Wochen Menü

11.05 – 17.05.2026



Über Zutaten in unseren Gerichten Allergene und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter 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: NL Wildfang

.MSC (Marine Stewardship Council) Umweltsiegel für Fisch aus nachhaltiger Fischerei

Das Fleisch kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.



Gerne berät Sie unser Gastronomie-Team.

Menü komplett	CHF	27.00	CHF	32.00
Hauptgang inkl. Suppe	CHF	19.90	CHF	25.00
Vorspeise	CHF	5.50	CHF	5.50
Dessert	CHF	5.50	CHF	5.50

Montag, 11. Mai 2026

Mittagessen

Randensalat

Kräutercremesuppe

Rindshacksteak an Paprikarahmsauce
mit Couscous, Kurkuma und
Blumenkohl "Polnische Art"

Tofu-Gemüsespiess an Peperonisauce
mit Couscous, Kurkuma und
Blumenkohl "Polnische Art"

Rüeblicake

Abendessen

Spaghetti "Carbonara" mit Reibkäse und Beilagensalat

Dienstag, 12. Mai 2026

Mittagessen

Saisonsalat

Frühlingszwiebelsuppe

Gebratenes Pouletoberschenkelsteak an Currysauce
mit Trockenreis und Fruchtgarnitur

Linsencurry mit Trockenreis und Fruchtgarnitur

Weisses Schokoladenmousse

Abendessen

Toast "Toskana" mit Salami, Peperoni, Tomaten und
Mozzarella überbacken und Beilagensalat

Mittwoch, 13. Mai 2026

Mittagessen

Fenchelsalat

Bouillon mit Teigwareneinlage

Schweinsgeschnetzeltes an Pommery - Senfsauce
mit Kartoffelgaletten und grünen Bohnen

Gemüsequiche "Printemps" mit Reichhaltiger Salatgarnitur

Caramelköpfli

Abendessen

Fotzelschnitte mit Waldbeerenkompott

Donnerstag, 14. Mai 2026

Mittagessen

Gemüse-Linsensalat

Pastinaken-Kartoffelsuppe

Weisses Kalbsblankett mit Champignons, Tagliatelle
und Ofengemüse mit Rosmarin

Gebratener Ziegenkäse an Bärlauchsauce
mit Gemüse-Tagliatelle und glasiertem Rispen Tomaten

Kirschen-Streuselschnitte

Abendessen

Siedfleischsalat mit Gewürzgurken, Hausbrot und Butter

Freitag, 15. Mai 2026

Mittagessen

Gemischter Salat

Hafercremesuppe

Gebratenes Forellenfilet an Dillsauce
mit Salzkartoffeln und Romanesco

Gemüsenuggets an Kräuter-Dip
mit Salzkartoffeln und Romanesco

Erdbeer-Quarkcreme

Abendessen

Fruchtkuchen mit Aprikosen und Schlagrahm

Samstag, 16. Mai 2026

Mittagessen

Friseesalat mit Radischen

Kichererbsensuppe

Gemüselasagne mit Tomatensauce

Indonesisches Nudelgericht "Bami Goreng" mit
Gemüse, Quornstreifen und Frühlingszwiebeln

Vanilleglace mit Rhabarberkompott

Abendessen

Waadtländerauflauf (Kartoffeln, Saucissonwürfeln und
Lauch) mit Reibkäse und Apfelkompott

Sonntag, 17. Mai 2026

Mittagessen

Spargelsalat

Mediterrane Gemüsesuppe

Buurehamme mit Senf und Kartoffelsalat

Frühlings-Gemüseteller mit pochiertem Ei
und Kartoffelgratin

Himbeer-Sahnetorte

Abendessen

Cafe Complet "Traditionell"

Angebot Abendessen UP

Menu

Käseküchlein

Gschwellti mit Käse

Spiegelei

Omelette

Z'Vieri

Täglich um 15.00 Uhr

Glace- Chübeli gemischt

Vanille / Erdbeere

Vanille / Schokolade

Glace & Frappée

Schokolade

Erdbeeren

Walnuss

Mocca

Vanille

Waldbeeren

Mango