

# Menüplan Woche 06

2.2.2026. bis 8.2.2026



Unter dem Dach von **concara**

	<b>Montag</b> 2.2.2026	<b>Dienstag</b> 3.2.2026	<b>Mittwoch</b> 4.2.2026	<b>Donnerstag</b> 5.2.2026	<b>Freitag</b> 6.2.2026	<b>Samstag</b> 7.2.2026	<b>Sonntag</b> 8.2.2026
<b>Tagessuppe</b> <i>Als Alternative servieren wir Ihnen täglich eine Bouillon</i>	Safransuppe	Zucchetticremesuppe	Sellerie-Apfelsuppe	Flädlsuppe	Geröstete Griesssuppe	Lauchsuppe	Steinpilzcremesuppe
<b>Tagessalat</b>	Birnen-Kabis-Salat	Saisonsalat	Randensalat mit Orangen	Bunter Bohnensalat	Blattsalat mit Croutons	Rohkostsalat	Gemischter Salat
<b>Menu</b>	Pouletschenkelsteak Kräuter-Dip Weissweinrisotto Mangold mit Gemüsestreifen	Kalbsragout Salbeisauce Nudeln Grüne Bohnen	Siedfleisch an Meerrettichsauce Salzkartoffeln Wurzelgemüse	Vegetarische Pizokel "Bündner Art" mit Wirz, Spinat und Lauch an Rahmsauce Reibkäse	Gebratenes St. Pierrefilet (1) Dillsauce Wildreis Ofenkürbis	Paniertes Trutenschnitzel Zitronenschnitz Bratkartoffeln Schwarzwurzeln	Schweinsfilet Pfeffersauce Süsskartoffelstock Blumenkohl
<b>Vegetarisches Menu</b>	Gefüllter Champignon Kräuter-Dip Weissweinrisotto Mangold mit Gemüsestreifen	Süsskartoffel aus dem Ofen Kräuterquark Buntes Linsengemüse	Eieromelette mit Kräutern  Salzkartoffeln Wurzelgemüse	Vegetarische Pizokel "Bündner Art" mit Wirz, Spinat und Lauch an Rahmsauce Reibkäse	Gebratene Gemüsefrikadelle Peperonisauce Wildreis Ofenkürbis	Paniertes Sellerieschnitzel Zitronenschnitz Bratkartoffeln Schwarzwurzeln	Karotten-Nussburger an Pfeffersauce Süsskartoffelstock Blumenkohl
<b>Wochenhit</b> <i>Montag bis Freitag</i>	Spaghetti an Carbonara Sauce und Reibkäse						
<b>Tagesdessert</b>	Mandelköpfl Schokoladensauce	Mini Berliner (DE)	Heidelbeerkompott	Moccaglace mit Schlagrahm	Zitronencake	Orangen-Tiramisu	Schwarzwäldertorte
<b>Abendessen</b> <i>Abendsuppe und vegetarische Alternative nach Angebot</i>	Apfelstrudel (IT) Waldbeerenkompott	Cervelatsalat Silserbrötli	Röstitaschen (AUT) mit Frischkäsefüllung Beilagensalat	Gerstensuppe Wienerli Ruchbrot	Fruchtkuchen mit Birnen Schlagrahm	Toast "Toskana" mit Salami, Peperoni, Tomaten und Mozzarella überbacken	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) Fangzone: Südostpazifik / Herkunft: Neuseeland