

Menüplan Woche 06

2.2.2026. bis 8.2.2026

	Montag 2.2.2026	Dienstag 3.2.2026	Mittwoch 4.2.2026	Donnerstag 5.2.2026	Freitag 6.2.2026	Samstag 7.2.2026	Sonntag 8.2.2026
Tagessuppe <small>Als Alternative servieren wir Ihnen täglich eine Bouillon</small>	Safransuppe	Zucchetticremesuppe	Sellerie-Apfelsuppe	Flädlisuppe	Geröstete Griessuppe	Lauchsuppe	Steinpilzcremesuppe
Tagessalat	Birnen-Kabis-Salat	Saisonsalat	Randensalat mit Orangen	Bunter Bohnensalat	Blattsalat mit Croutons	Rohkostsalat	Gemischter Salat
Menu	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
Vegetarisches Menu	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 Peperonisause Wildreis Ofenkürbis	Paniertes Sellerieschnitzel Zitronenschnitz Bratkartoffeln Schwarzwurzeln	Karotten-Nussburger an Pfeffersauce Süßkartoffelstock Blumenkohl
Wochenhit <small>Montag bis Freitag</small>	Spaghetti an Carbonara Sauce und Reibkäse						
Tagesdessert	Mandelköpfli Schokoladensauce	Mini Berliner (DE)	Heidelbeercompott	Moccaglace mit Schlagrahm	Zitronencake	Orangen-Tiramisu	Schwarzwäldertorte
Abendessen <small>Abendsuppe und vegetarische Alternative nach Angebot</small>	Apfelstrudel (IT) Waldbeerencompott	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