

Menüplan Woche 08

9.2.2026 bis 15.2.2026



Unter dem Dach von **concara**

	Montag 09.02.2026	Dienstag 10.02.2026	Mittwoch 11.02.2026	Donnerstag 12.02.2026	Freitag 13.02.2026	Samstag 14.02.2026	Sonntag 15.02.2026
Tagessuppe <i>Als Alternative servieren wir Ihnen täglich eine Bouillon</i>	Karottencremesuppe	Currycremesuppe	Blumenkohlsuppe	Gemüsebouillon mit Backerbsen	Cremsuppe von Gartenerbsen	Brotsuppe	Steinpilzcremesuppe
Tagessalat	Saisonsalat	Blumenkohlsalat	Rotkabissalat mit Apfel und Trauben	Römersalat mit Croutons	Stangenselleriesalat mit Haselnüssen	Chinakohlsalat "Grosis Art"	Gemischter Salat
Menu	Bauernbratwurst Zwiebelsauce Butterrösti Ofentomate	<u>"Raclette Plausch"</u> Geschwellte Kartoffeln Essiggemüse und Früchte	Poulet Süss-Sauer Basmatireis Broccoliröschen	Gebackener Fleischkäse Senfsauce Lyoner Kartoffeln Geschmorter Fenchel	Egfilet (1) im Bierteig Tartaresauce Salzkartoffeln Rahmspinat	Cannelloni mit Spinat und Ricotta gefüllt und gratiniert Mascarpone-Sauce	Rindsschmorbraten Burgunder Art Eierspätzli Rosenkohl
Vegetarisches Menu	Rösti "Jardiniere" mit Wintergemüse und Bergkäse gratiniert	<u>"Raclette Plausch"</u> Geschwellte Kartoffeln Essiggemüse und Früchte	Indisches Linsengericht Dhal "Bangalore" Gurken-Raita Basmatireis	Tofu-Gemüsespiess Kräutersauce Lyoner Kartoffeln Geschmorter Fenchel	Gemüseknusperli Tartaresauce Salzkartoffeln Rahmspinat	Cannelloni mit Spinat und Ricotta gefüllt und gratiniert Mascarpone-Sauce	Spätzlipfanne "Jäger Art" mit Waldpilzen und Wurststreifen Sauerrahm-Dip Sautierte Gemüsewürfel
Wochenhit <i>Vorbestellung bis 10.00 Uhr unter 031 560 6825</i>	09.02.2026 – 14.02.2026 Schweine Haxe Gremolata Polenta Tagesgemüse						
Tagesdessert	Mini Mandelgipfel	Frucht	Rüeblicake	Zwetschgenkompott Vanilleglace	Gebrannte Creme	Zitronen Panna Cotta	Ananas Royal Schnitte
Abendessen <i>Abendsuppe und vegetarische Alternative nach Angebot</i>	Quiche mit Lauch und Käse	Frühlingsrollen Reissalat mit Früchten	Birchermüesli garniert mit Früchten Nussbrot	Gefüllte Eier Russischer Salat Bauernbrot	Kaiserschmarrn (AUT) Waldbeerenkompott	Gelberbsensuppe mit Bergkäse Bauernbrot	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 / Produktionsland: EU