

Menüplan Woche 24

8.6.2026. bis 14.6.2026



Unter dem Dach von **concara**

	Montag 8.6.2026	Dienstag 9.6.2026	Mittwoch 10.6.2026	Donnerstag 11.6.2026	Freitag 12.6.2026	Samstag 13.6.2026	Sonntag 14.6.2026
Tagessuppe <i>Als Alternative servieren wir Ihnen täglich eine Bouillon</i>	Bouillon mit Teigwareneinlage	Selleriesuppe	Auberginensuppe mit Curry	Gemüsecremesuppe	Spinatcremesuppe	Karotten - Ingwer - Suppe	Blumenkohlsuppe
Tagessalat	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet	Salat vom Buffet
Menu	Rindfleischkugeln Barbecuesauce Salzkartoffeln Röschengemüse	Gebratene Pouletbrust Sauce "Toskanische Art" Basilikumrisotto Grillgemüse	Lasagne "Vegetaria"	Schweinsgeschnetzeltes Whiskysauce Kartoffelgaletten Blattspinat	Lachsfilet (1) mit Kräuterkruste Hollandaisesauce Pilawreis Fenchel	Rindhacksteak "Walliser Art" Rotweinsauce Lyoner Kartoffeln Pfälzerrüebli mit Kräutern	Kalbsbrustschnitte Zitronenthymian- Sauce Griessgnocchi Mischgemüse
Menu (vegetarisch)	Gebackener Halloumikäse Tomatensalsa Bratkartoffeln mit Peperoni und Gemüse	Randenschnitzel Balsamicosauce Basilikumrisotto Grillgemüse	Vegetarisches Curry mit Kichererbsen, bunten Gemüsen und Kartoffelwürfeln	Gekochte Eier Senfsauce Kartoffelstock Blattspinat	Tofu-Gemüsespiess Hollandaisesauce Pilawreis Fenchel	Vegetarische Hackbällchen An Tomatensauce Lyoner Kartoffeln Pfälzerrüebli mit Kräutern	Hirsetätschli mit Parmesan Zitronenthymian- Sauce Griessgnocchi Mischgemüse
Wochenhit <i>Vorbestellung bis 10.00 Uhr unter 031 560 68 25</i>	Röstipastelli mit Brätchügeli* und Pilzen gefüllt, Tagesgemüse						
Tagessdessert	Limettenmousse	Glace	Griessflan Aprikosensauce	Moccacreme	Brownie	Exotischer Fruchtsalat	Cremeschnitte
Abendessen <i>Abendsuppe nach Angebot</i>	Burehamme* Senf Kartoffelsalat	Karamalisierte Dampfnudeln Vanillesauce	Käsequiche Randensalat	Linseneintopf mit Speck* und Gemüse	Teigwarengratin mit Gemüse	Fruchtkuchen mit Kirschen Mit Schlagrahm	Café Complet Fleisch*- und Käseplatte

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. Mit einem * markiert = enthält Schweinefleisch

Alle unsere Brote und Feinbackwaren werden in der Schweiz hergestellt. Ausnahmen sind auf unserem Menüplan ausgewiesen

1) Lachsfilet, Zucht Aquakultur, Norwegen