

Menüplan Woche 24

08.06.2026 bis 14.06.2026

	Montag 08.06.2026	Dienstag 09.06.2026	Mittwoch 10.06.2026	Donnerstag 11.06.2026	Freitag 12.06.2026	Samstag 13.06.2026	Sonntag 14.06.2026
Tagessuppe <i>Als Alternative servieren wir Ihnen täglich eine Bouillon</i>	Bouillon mit Teigwareneinlage	Selleriesuppe	Auberginensuppe mit Curry	Gemüsecremesuppe	Kalte Gurkensuppe	Karotten - Ingwer - Suppe	Blumenkohlsuppe
Tagessalat	Kopfsalat Zitronenvinaigrette	Saisonsalat	Fenchel-Nektarinen-Salat	Griechischer Salat mit Feta	Blattsalat	Kichererbsen-Peperonisalat	Gemischter Salat
Menu	Rindfleischkugeln Dillsauce Salzkartoffeln Gemüseröseli	Gebratene Pouletbrust Sauce "Toskanische Art" Basilikumrisotto Grillgemüse	Schweinsgeschnetztes Whiskysauce Kartoffelgaletten Gedünsteter Blattspinat	Spaghetti " Cinque Pi " Reibkäse	Lachsfilet (1) mit Kräuterkruste an Buttersauce Pilawreis Gedämpfter Fenchel	Rindshacksteak "Walliser Art" Rotweinsauce Lyoner Kartoffeln Pfälzerrüebli mit Kräutern	Glasierter Kalbsbraten Zitronenthymian- Sauce Griessschnitte Mischgemüse
Vegetarisches Menu	Gebackener Halloumikäse Tomatensalsa Griechische Bratkartoffeln mit Peperoni und Gemüse Gemüseröseli	Randenschnitzel an Balsamicosauce Basilikumrisotto Grillgemüse	Gekochte Eier Senfsauce Kartoffelstock Gedünsteter Blattspinat	Spaghetti " Cinque Pi " Reibkäse	Tofu-Gemüsespiess an Buttersauce Pilawreis Gedämpfter Fenchel	Vegetarische Hackbällchen an Rotweinsauce Lyoner Kartoffeln Pfälzerrüebli mit Kräutern	Hirsetätschli mit Parmesan an Zitronenthymian-Sauce Griessschnitte Mischgemüse
Wochenhit <i>Montag bis Samstag</i>	Kalter Roastbeef Teller Tartarsauce Gemischte Salate						
Tagesdessert	Dunkles Schokoladenmousse	Moccacreme	Himbeer-Cheesecake (DE)	Griessköppli Aprikosensauce	Brownies	Exotischer Fruchtsalat	"Belle Hélène" Schnitte
Abendessen <i>Abendsuppe und vegetarische Alternative nach Angebot</i>	Karamellisierte Dampfnudeln Vanillesauce	Kartoffelsalat Burehamme Mütschli	Fruchtkuchen mit Kirschen	Linseneintopf mit Speck und Gemüse Ruchbrot	Käsequiche Randensalat	Teigwarengratin mit Gemüse	Cafe Complet "Traditionell" Hausbrot und Butter

Komplettes Mittagmenü 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: Norwegen