

Menüplan vom 20.07. - 26.07.2026

Tag	Mittagessen	Abendessen
Montag 20.07.	Gemüsecremesuppe Rindsgeschnetzeltes mit Balsamico Kartoffelstock gratinierter Fenchel	Hauspastete mit Cumberlandsauce Waldorfsalat
Dienstag 21.07.	Wirzsuppe Kaninchenragout mit Tomaten Polentaschnitte Gurkensalat	Griessschnitte Beerenkompott
Mittwoch 22.07.	Süsskartoffelsuppe Schweins-Rahmschnitzel mit Champignons Spiralen gedünsteter Lattich Glacebecher	Gschwellti mit Käse und Kräuterquark
Donnerstag 23.07.	Bouillon mit Fideli Brätschnitzel mit Senfsauce Risolée-Kartoffeln Blumenkohl	Flammkuchen-Rollen Tomatensalat mit Zwiebeln
Freitag 24.07.	Brotsuppe Barsch- Knusperli* mit Limettenquark Mandelreis Blattspinat	Wurst-Käsesalat garniert
Samstag 25.07.	Lauchsuppe Rinds-Saftplätzli Schmelzkartoffeln Romanesco Schwarzwälderschnitte	Rhabarberwähe mit Rahm
Sonntag 26.07.	Zwiebelsuppe Kalbsgeschnetzeltes mit Kräuterrahmsauce Feine Safran-Nudeln Mischgemüse Brönnti Creme	Cafe complet mit Lyoner und Käse
Ganze Woche:	WOCHEN-HIT Roastbeef mit Tartarsauce und Salaten	VEGI-HIT Spycher- Omelett <i>Käse, Tomaten, Champignons, Lauch</i> Blattsalat mit Radiesli

Gästepreise	Tagesmenü inkl. Suppe/Salat	CHF	19.50
	Sonntagsmenü inkl. Suppe/Salat	CHF	23.50
	Wochen-/Vegi-Hit inkl. Suppe/Salat	CHF	19.50
	Dessert zum Menü	CHF	4.50

* Pazifik

E Guete!

Wenn nichts anderes deklariert ist, verwenden wir Schweizer Fleisch aus tiergerechter Haltung.
Menüänderungen vorbehalten. Betreffend Allergenen oder Intoleranzen fragen Sie bitte unsere Mitarbeitenden.