

# Menu vom 26. Januar bis 01. Februar 2026



## Mittag

**Mo**

Rote Paprika-Cremesuppe  
Gurkensalat  
Poulets geschnetzeltes «Riz Casimir», Reis & Fruchtgarnitur  
Linzerstreifen

**Di**

Griess-Lauch-Cremesuppe  
Randensalat  
Spaghetti Bolognese (Rind) mit Parmesan  
Tiramisu

**Mi**

Zucchini-Cremesuppe  
Tomatensalat  
Saltimbocca vom Kalb an Marsalasauce, Safranrisotto & Würzgemüse  
Mandelgipfel

**Do**

Süßkartoffel-Cremesuppe  
Maissalat  
Emmentaler-Schnitzel an Jus, Tannenzapfen & Rüebli  
Fruchtsalat

**Fr**

Fenchel-Cremesuppe  
Kabis-Rüebli-Salat  
Käsefladen mit Ofentomate  
Zimtparfait

**Sa**

Tomatencreme-Suppe  
Nüsslisalat mit Ei  
Cordon Bleu (Kalb) mit Pommes frites & Grüne Bohnen  
Schwarzwäldertorte

**So**

Rüebli-Ingwer-Cremesuppe  
Gemischter Salat  
Rindssaftplätzli mit Kartoffelstock & Blaukraut  
Bisquitroulade

## Abend

Hausgemachte Pizza

Gschwellti mit Käse

Wurst-Käse-Salat mit Brot

Teigwarenauflauf mit Speck

Schwartennagen an Käutervinagrette & Blattsalat

Marillenknödel mit Vanillesauce

Café complet mit Aufschnitt und Käse

Wir legen großen Wert auf Qualität und Regionalität: Unsere Lebensmittel stammen – wann immer möglich – aus regionaler Produktion. Sollte Fisch/Fleisch oder Geflügel aus dem Ausland verwendet werden, wird dies deklariert. Zu Allergenen und Unverträglichkeiten geben wir gerne Auskunft.