

Menu vom 26. Januar bis 01. Februar 2026

Mittag

Abend

Mo

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

Hausgemachte Pizza

Di

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

Gschwellti mit Käse

Mi

Zucchetti-Cremesuppe
Tomatensalat
Saltimbocca vom Kalb an Marsalasauce, Safranrisotto & Wirzgemüse
Mandelgipfel

Wurst-Käse-Salat mit Brot

Do

Süsskartoffel-Cremesuppe
Maissalat
Emmentaler-Schnitzel an Jus, Tannenzapfen & Rüebl
Fruchtsalat

Teigwarenauflauf mit Speck

Fr

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

Schwartenmagen an Käutervinagrette &
Blattsalat

Sa

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

Marillenknödel mit Vanillesauce

So

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

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.

