

Menu vom 09. bis 15. Februar 2026

Mittag

Abend



Mo

Blumenkohl-Cremesuppe
Rettichsalat
Bratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti & Rüebl
Donuts

Walliser Toast

Di

Kartoffel-Cremesuppe
Blattsalat mit Radiesli
Brätkügeli mit Pastetli & Erbsli
Himbeerschnitte

Schinkengipfeli mit Salat

Mi

Kürbis-Cremesuppe
Gurkensalat
Safranrisotto & Buntes Gemüse
Schoggigipfeli

Kirschfladen

Do

Rüebl-Cremesuppe
Randensalat
Järgerschnitzeltes (Schwein) mit Teigwaren & Bohnen
Fasnachtsgebäck

Appenzeller Pantli garniert mit Brot

Fr

Zucchetti-Cremesuppe
Tomatensalat
Appenzeller Siedwurst mit Chässpätzli & Apfelmus
Lauwarmes Schoggiküchlein

Siedfleisch-Salat & Brot

Sa

Fenchel-Cremesuppe
Endiviensalat mit Apfelwürfeli
Rippli (Schwein) an Senfsauce mit Salzkartoffeln & Sauerkraut
Schoggiflan mit Eierlikör & Rahm

Brotauflauf mit Apfel & Sultaninen

So

Bouillon mit Backerbsen
Gemischter Salat
Rindssauerbraten an Rotweinsauce mit Kartoffelstock & Mischgemüse
Schwarzwälder-Torte

Café complet mit Aufschnitt & 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.