

Menu vom 19. bis 25. Oktober 2026

Mittag

Abend

Mo

Broccoli-Cremesuppe
Tomatensalat
Blut- oder Leberwurst (Schwein) mit Rösti & gelben Räben
Coupe Dänemark

Chäschüechli mit Salat

Di

Griess-Cremesuppe
Blattsalat mit Radiesli
Rippli vom Hals geräuchert (Schwein) Salzkartoffeln & Sauerkraut
Gebrannte Creme

Brotauflauf mit Früchten

Mi

Paprika-Cremesuppe
Randensalat
Äplermagronen mit Röstzwiebeln & Apfelkompott
Vermicellecreme garniert

Gschwellti mit Käse

Do

Kohlrabi-Cremesuppe
Fenchelsalat
Schweinsbratwurst mit Bratensauce, Kroketten & Karotten
Cake

Dampfnudeln mit Kompott

Fr

Kartoffel-Cremesuppe
Rettichsalat
Käsefladen mit Ofentomaten
Windrädli mit Aprikosen

Gerstensuppe mit Speck & Brot

Sa

Blumenkohlcremesuppe-Suppe
Kabis-Salat
Zürchergeschnetzelt (Kalb) mit Rösti
Schwarzwälder Kirsch-Ecken

Götterspeise

So

Bouillon mit Flädli / Weiswein-Cremesuppe
Gemischter Salat
Fleischvogel (Rind) an Rotweinjus mit Pilaw Reis & Bohnen
Tiramisu

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.

