

# Menu vom 22. bis 28. Dezember 2025



## Mittag

## Abend

**Mo**

Broccoli-Cremesuppe  
Gurkensalat  
Appenzeller Siedwurst mit Chässpätzli & frittierten Zwiebeln  
Apfelkuchen

Siedfleischsalat

**Di**

Rindsbouillon Griessnockerl  
Tomatensalat  
Hackbraten Grossnmutter's Art, Kartoffelstock & Rüebli  
Schoggimousse

Lachsbrötli garniert

**Mi**

Griess-Lauch-Cremesuppe  
Nüsslisalat mit Ei  
Spaghetti Bolognese mit Parmesan  
Zimtsterne

Rollschinkli mit Kartoffelsalat

**Do**

Mangosalat mit gebratener Jakobsmuschel  
Zitronengrassuppe  
Schweinsbraten gefüllt mit Pflaumen, Tannenzapfen & glacierten Rüebli  
Lauwarmer Schoggikuchen & Weihnachtsgebäck

Gerstensuppe

**Fr**

Randencarpaccio mit gepufftem Buchweizen  
Rüebli-Ingwer-Cremesuppe mit lackiertem Poulet  
Kalbsgeschnetzeltes, Giessecken & Rahmwirz mit Trüffel  
Frischer Fruchtsalat & Weihnachtsgebäck

Chäschüechli & Salat

**Sa**

Rüebli-Cremesuppe  
Blattsalat mit Radiesli  
Heisser Fleischkäse mit Röstikroketten und Broccoli  
Cremeschnitte

Kirschwähe

**So**

Petersilien-Cremesuppe  
Gemischter Salat  
Kalbsbrust gefüllt an Rotweinsauce, Kartoffelstock & Blaukraut  
Linzertorte

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.