

Menu vom 22. bis 28. Dezember 2025



Mittag

Mo

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

Di

Rindsbouillon Griessnockerl
Tomatensalat
Hackbraten Grossmutters Art, Kartoffelstock & Rüebli
Schoggimousse

Mi

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

Do

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

Fr

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

Sa

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

So

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

Abend

Siedfleischsalat

Lachsbrötli garniert

Rollschinkli mit Kartoffelsalat

Gerstensuppe

Chäschüechli & Salat

Kirschwähe

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.