

Menu vom 14. bis 20. September 2026

Mittag

Abend



Mo	Fenchel-Cremesuppe Maissalat Rahmschnitzel (Schwein) mit Butterspätzli & Mischgemüse Panna Cotta garniert	Russischer Salat mit Ei
Di	Kürbis-Cremesuppe Gurkensalat Rindsvoressen mit Kartoffelsock & glacierten Karotten Gebrannte Creme	Fleischkäseteller garniert
Mi	Blumenkohl-Currycremesuppe Blattsalat mit Ei Cannelloni mit Rindfleischfüllung & Ratatouille Aprikosenstreusel-Schnitte	Apfelstrudel mit Vanillesauce
Do	Tomaten-Cremesuppe Randensalat Emmentaler Brätschnitzel (Schwein) an Bratensauce, Kroketten & Karotten Glace	Toast Williams
Fr	Sellerie-Cremesuppe Tomatensalat Gebratene Forelle (IT) an Kräuterschaum, Safranrisotto & Broccoli Weisses Schokoladenmousse garniert	Pouletsalat an Cocktailsauce & Brot
Sa	Gemüse-Cremesuppe Kabis-Rüebli-Salat Siedwurst (Schwein) & Chäshörnli mit Apfelmus Jesvitas (Blätterteigtaschen)	Wienerli im Teig mit Brötli
So	Bouillon mit Flädli / Weisswein-Cremesuppe Gemischter Salat Pouletgeschnetzeltes mit Pfeffersauce, Pilaw Reis & grünen Bohnen Ananas-Royal-Ecken	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.