

Menu vom 02. bis 08. Februar 2026



Mittag

Mo

Sellerie-Cremesuppe
Maissalat
Zucchetti-Piccata mit Spaghetti, Tomatensauce & Parmesan
Zigerkrapfen

Di

Pfälzer-Cremesuppe
Gurkensalat
Cordon bleu (Kalb), Pommes frites, Bohnen & Rüebli
Glace

Mi

Kartoffelsuppe mit Majoran
Randensalat
Rindsgeschnetzeltes mit Teigwaren und Pak Choi
Birnen-Jalousie

Do

Zucchetti-Cremesuppe
Tomatensalat
Gefüllte Kohlroulade (Rind), Bratensauce & Salzkartoffeln
Schoggimousse

Fr

Karotten-Ingwer-Cremesuppe
Blattsalat mit Radiesli
Forellenfilet gebraten (IT), Sauce Hollondaise mit Pilaw-Reis & Zucchetti
Apfel im Schlaufrock

Sa

Pastinaken-Cremesuppe
Rüeblisalat
Pouletbrust an Estragonsauce mit Polenta & Blumenkohl mit Brösmeli
Panna Cotta mit Beeren

So

Flädlisuppe
Gemischter Salat
Rindsbraten an Rotweinsauce, Kartoffelstock & Broccoli mit Mandeln
Zitronentorte

Abend

Süsse Crêpes mit Kompott

Gemischte Brötli garniert

Apfelfladen

Wienerli & Kartoffelsalat

Käsesalat garniert

Apfelstrudel mit Vanillesauce

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.