

Menu vom 02. bis 08. März 2026

Mittag

Abend

Mo	Griess-Lauchsuppe Tomatensalat Hackbeefsteak (Schwein) mit Pommes frites & Zucchettigemüse Glace	«Alte Maa» (Brot-Käse-Gericht) mit Salat
Di	Kohlrabi-Cremesuppe Blattsalat mit Radiesli Riz Casimir (Poulet) Lebkuchenmousse	Apfelküchlein mit Vanillesauce
Mi	Tomaten-Cremesuppe Randensalat Appenzeller-Brätschnitzel mit Bratensauce, Tannenzapfen & Lauch Überraschung	Gerstensuppe mit Speck
Do	Süsskartoffel-Cremesuppe Gurkensalat Vegi-Gehacktes mit Hörnli, Parmesan & Apfelmus Berliner	Spaghetti Napoli mit Parmesan
Fr	Weisswein-Cremesuppe Maissalat Gebratener Lachs (EU) an Kräutersauce, Kroketten & Broccoli Zitronenmousse	Quarkstrudel mit Vanillesauce
Sa	Blumenkohl-Cremesuppe Rettichsalat Kalbsgeschnetzeltes an Cognacrahmsauce, Polenta & Rüepli Schoggiflan mit Rahm	Tomaten-Käse-Fladen
So	Bouillon mit Flädli / Lauch-Cremesuppe Gemischter Salat Rindsplätzli an Bratensauce, Kartoffelstock & Bohnen mit Knobli Schwedentorte	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.