

Menu vom 16. bis 22. Februar 2026

Mittag

Abend



Mo

Kohlarabi-Cremesuppe
Blattsalat mit Croutons
Pouletbrust an Rosmarinjus, Polenta mit Mascarpone & Romanesco
Caramelköpfl, garniert

Kaiserschmarren mit Kirschkompott

Di

Lauch-Cremesuppe
Maissalat mit Curry
Gehacktes (Rind) & Hörnli mit Apfelmus
Ovimousse

Gschwellti mit Käse

Mi

Pastinaken-Cremesuppe
Randensalat
Geflügelfrikassee mit Butterreis & Erbsli
Linzerschnitte

Weisswurst mit Brezeli

Do

Rüebli-Ingwer-Suppe
Tomatensalat
Zucchettischnitzel mit Pommes frites & Rüebli
Brownies

Apfelbladen

Fr

Tomaten-Cremesuppe
Gurkensalat
Fischknusperli (ZAF) mit Petersilien-Mayo, Salzkartoffeln & Rahmspinat
Crêpes mit Fruchtkompott

Wurst-Käsesalat mit Brot

Sa

Gelbe-Räben-Suppe
Fenchelsalat
Rinds-Hackbraten an Champignonsauce, Maisgaletten &
Bohnen mit Knobli
Savarine, garniert

Apfelrösti mit Zimt & Zucker

So

Bouillon mit Flädli
Gemischter Salat
Kalbsschulterbraten an Rotweinsauce mit Kartoffelstock & Blaukraut
Ananas-Royal-Torte

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.