

Menu vom 01. bis 07. Juni 2026

Mittag

Abend

Mo

Pastinaken-Cremesuppe
Blattsalat mit Radiesli
Riz Casimir mit Früchten & Reis
Himbeerschnitte

Weisser Spargel & Rohschinken

Di

Broccoli-Cremesuppe
Tomatensalat
Schweinsgeschnetztes mit Griessecken & Zucchettigemüse
Cheesecake

Käsesalat garniert mit Brot

Mi

Weisswein-Cremesuppe
Randensalat
Emmentaler-Schnitzel (Schwein) mit Pommes frites & Rüebl
Mandelgipfeli

Zwetschgenfladen

Do

Tiroler-Brotsuppe
Rettichsalat
Äplermagronen mit Apfelmus
Beeren-Skyr-Torte

Siedfleischsalat mit Brot

Fr

Spargel-Cremesuppe
Gurkensalat
Seehecht-Knusperli im Appenzeller-Bierteig (CH) mit Tartarsauce,
Salzkartoffeln & Rahmspinat
Glace

Fitnesssteller mit knusprigen
Chicken Nuggets (CH), Dip & Brot

Sa

Thai-Chili-Kokosnusssuppe
Blattsalat mit Ei
Rindsgeschnetztes & Rösti mit Rüebl & Fenchel
Schwarzwäldertorte

Weisswurst & Brezel

So

Bouillon mit Backerbsli / Süsskartoffel-Cremesuppe
Gemischter Salat
Gefüllte Kalbstrust an Bratensauce mit Kartoffelstock & Knobli-Bohnen
Cremeschnitte

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.

