

# Menu vom 09. bis 15. Februar 2026

## Mittag

## Abend



**Mo**

Blumenkohl-Cremesuppe  
Rettichsalat  
Bratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti & Rüebl  
Donuts

Walliser Toast

**Di**

Kartoffel-Cremesuppe  
Blattsalat mit Radiesli  
Brätkügeli mit Pastetli & Erbsli  
Himbeerschnitte

Schinkengipfeli mit Salat

**Mi**

Kürbis-Cremesuppe  
Gurkensalat  
Safranrisotto & Buntes Gemüse  
Schoggigipfeli

Kirschfladen

**Do**

Rüebl-Cremesuppe  
Randensalat  
Järgerschnitzeltes (Schwein) mit Teigwaren & Bohnen  
Fasnachtsgebäck

Appenzeller Pantli garniert mit Brot

**Fr**

Zucchetti-Cremesuppe  
Tomatensalat  
Appenzeller Siedwurst mit Chässpätzli & Apfelmus  
Lauwarmes Schoggiküchlein

Siedfleisch-Salat & Brot

**Sa**

Fenchel-Cremesuppe  
Endiviensalat mit Apfelwürfeli  
Rippli (Schwein) an Senfsauce mit Salzkartoffeln & Sauerkraut  
Schoggiflan mit Eierlikör & Rahm

Brotauflauf mit Apfel & Sultaninen

**So**

Bouillon mit Backerbsen  
Gemischter Salat  
Rindssauerbraten an Rotweinsauce mit Kartoffelstock & Mischgemüse  
Schwarzwälder-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.