

Menu vom 05. bis 11. Januar 2026

Mittag

Abend

| | | |
|-----------|--|--|
| Mo | Gelbe-Räben-Suppe Nüsslisalat mit Ei Pouletschenkelsteak an Knoblauchsauce, Karwättli & Erbsli à la creme Aprikosenjalousie | Kaiserschmarrn mit Kompott |
| Di | Kürbis-Cremesuppe Gurkensalat Saucisson, Salzkartoffeln & Lauchgemüse Savarin mit Früchten | Pouletknusperli mit Knoblauchdip & Salat |
| Mi | Gelberbsen-Cremesuppe Tomatensalat Überbackene Cannelloni mit Spinat & Ricotta Torta della Nonna | Apfelrösti mit Vanillesauce |
| Do | Fenchel-Cremesuppe Randensalat Pouletpiccata, Tomatenspaghetti mit Zucchini Vogelnestli | Walliser-Toast |
| Fr | Pastinaken-Cremesuppe Blattsalat mit Radiesli Dorschfilet (ISL) mit Kräuterrahmsauce, Butterreis & Broccoli Gefüllte Cremeroulade | Gerstensuppe mit Speckwürfeli & Wienerli |
| Sa | Sellerie-Apfel-Suppe Rettichsalat Hackbraten an Champignonsauce, Röstikroketten & Schwarzwurzeln im Rahm Himbeerschnitte | Russischer Salat mit Salami und Ei |
| So | Rinderboullion mit Griessnockerl Gemischter Salat Gespickter Rinderbraten mit Kartoffelstock & Blaukraut Tiramisu | 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.

