

Menu vom 26. Oktober bis 01. November 2026

Mittag

Abend



Mo	Zuccetti-Cremesuppe Maissalat Schweinshalsbraten an Biersauce, Semmelknödel & Sauerkraut Panna Cotta garniert	Belegte Brötli
Di	Champignon-Cremesuppe Gurkensalat Rindsvoressen mit Spätzli & Kürbisgemüse Meringues mi Rahm	Schlorzifladen
Mi	Sellerie-Cremesuppe Randensalat Zucchettipiccata mit Tomatensauce & Spaghetti Himbeer-Quark-Schnitte	Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brot
Do	Rüebli-Cremesuppe Blattsalat mit Ei Riz Casimir mit Poulet & frischen Früchten Fruchtschnitte	Marillenknödel mit Brösel & Zwetschgenkompott
Fr	Haferflöckli-Cremesuppe Tomatensalat Fischstäbli (MSC) mit Tartarsauce, Salzkartoffeln & Lauchgemüse Garniertes Schokoladenmousse	Wurst-Käse-Salat mit Brot
Sa	Pastinaken-Cremesuppe Rettichsalat Rehschnitzel mit Wildauce, Polenta mit Mascarpone Blaukraut Garniertes Himbeermousse	Quarkauflauf mit Kirschen
So	Bouillon mit Gemüse / Weisse Petersilien-Cremesuppe Gemischter Salat Kalbsschulterbraten an Madeirasauce, Kartoffelgratin & Blumenkohl mit Butter Apfelkuchen	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.