

06.07. – 12.07.2026

MONTAG

Zitronengras-Kokosnusssuppe

Menü

Hackfleischkugeln Rind/Lamm
mit pikanter Tomatensauce
Bulgur und orientalisches Gemüse

Vegetarisch

Kartoffel-Gnocchis mit Sommergemüse
an Kräuterrahmsauce
Blattsalat

Tagesdessert

DIENSTAG

Griesscremesuppe mit Lauchstreifen

Menü

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff mit Sauerrahm
Hausgemachte Spätzli
Maïssalat

Vegetarisch

Gebatener Fetakäse auf Erbsenpüree
Kerbelschaum, Neue Bratkartoffeln
Blattsalat

Limetten-Creme

MITTWOCH

Kräutercremesuppe

Menü

Pouletpiccata mit Schinken und Champignons
Madeirajus, Erbsenrisotto
Gurkensalat

Vegetarisch

Pochiertes Ei (Onsen-Ei) auf Blattspinat
mit Trüffelschaum und Kartoffelstock
Gurkensalat

Gebrannte Creme mit Rahmdupf

DONNERSTAG

Weincremesuppe

Menü

Geschmorter Rindfleischvogel, Rotweinsauce
Schupfnudeln
Grüne Bohnen mit Bohnenkraut

Vegetarisch

Frühlingsrollen, süss-saure Sauce
Gebatener Reis mit Erdnüssen, Chinakohl
und Karotten, Blattsalat

Apfeltorte mit Streusel

FREITAG

Berner Märitsuppe

Menü

Sautierte Eglifilets (Kasachstan)
Kräuterrahmsauce
Salzkartoffeln, Broccoli

Vegetarisch

Sommerlicher Risotto mit Aprikosen, Blumenkohl,
Stangensellerie und Thymian, Blattsalat

Erdbeer-Rahmschnitte

SAMSTAG

Rucola-Cremesuppe

Menü

Gebackener Fleischkäse, Senfsauce
Kartoffelwürfel
Rahmspinat

Vegetarisch

FrISCHE Zitronen-Ricotta-Ravioli
in einer leichten Salbei-Nage geschwenkt
auf kleinem Sommergemüse, Blattsalat

Rote Grütze mit Vanillesauce

SONNTAG

Safranschaumsuppe

Menü

Schweinsbraten mit Steinpilzsauce
Tagliatelle
Rübli-Duo

Vegetarisch

Röstaschen mit einer Kräuterquarkfüllung
auf Spitzkohlgemüse und Blumenkohl-Espuma
Blattsalat

Kirschtorte

Menü/Vegetarisch CHF 25.00

Sämtliche Preise inkl. MwSt.

Wenn nicht anders vermerkt, verwenden wir ausschliesslich Fleisch aus Schweizer Produktion. Allergien oder Unverträglichkeiten berücksichtigen wir sehr gerne. Teilen Sie uns diese beim Bestellen mit.