09.11. – 15.11.2026

Stiftung Hofmatt

MONTAG

Geröstete Griesssuppe mit Gemüsewürfeln

Menü
Pojarski-Steak mit Paprika-Rahmsauce
Nudeln
Grüne Bohnen
Vegetarisch
Ebly-Eintopf mit Wurzelgemüse
und Parmesan verfeinert

Tagesdessert

DIENSTAG

Bouillon Mille Fanti (Parmesan, Ei, Petersilie)

Menü
Gefüllte Kalbsbrust mit Jus
Herzogin-Kartoffeln, Vichy-Karotten
Vegetarisch
Bündner Gemüse-Capuns mit Käse überbacken
und kleinem Gemüse
Blattsalat

Frischer Fruchtsalat mit Granatapfel

MITTWOCH

Rucola-Cremesuppe

Menü
Waadtländer Saucisson mit Senf
auf cremigem Lauchgemüse
und Salzkartoffeln
Vegetarisch
Makkaroni mit mediterranem Gemüse
an einer Currysauce
mit Fetakäse, Blattsalat

Joghurtcreme mit Waldbeeren

DONNERSTAG

Rüeblicremesuppe

Menü
Fleischkäse aus dem Ofen mit Senfsauce
Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Petersilie
Rahmspinat
Vegetarisch
Frühlingsrolle mit süss-saurer Sauce
Gebratener Reis, geschmorter Senfkohl
Blattsalat

Vermicelles-Mousse mit roter Kirsche

FREITAG

Fenchelcremesuppe

Menü
Gebratenes Wolfsbarschfilet (TUR),
Petersilienschaum
Tagliatelle mit Zitrone, Romanesco mit Ei
Vegetarisch
Ricotta-Ravioli mit Randen-Schaum
auf Wurzelgemüseragout
Feigen und karamellisierte Walnüsse

Zwetschgenkompott mit Zimtstreuseln

SAMSTAG

Buchstabensuppe

Menü
Schweinsgout an Estragon-Rahmsauce
Hausgemachte Spätzli
Geschmortes Apfel-Rotkraut
Vegetarisch
Risotto mit Zucchetti-Streifen, Röstzwiebeln,
getrockneten Tomaten
und italienischer Petersilie, Blattsalat

Mocca-Glace

SONNTAG

Sellerie-Apfelcremesuppe

Menü
Rindsschmorbraten, Rotweinsauce
Kartoffelstock, Wurzelgemüse
Vegetarisch
Panierte Sellerieschеibe
auf Tomaten-Spaghetti und Pesto-Espuma
Blattsalat

Schwarzwäldertorte

Menü/Vegetarisch CHF 25

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.