

13.04. – 19.04.2026

MONTAG

Gelberbsensuppe

Menü

Poulet-Ragout in Estragon-Sauce

Nudeln

Glasierte Karotten

Vegetarisch

Kartoffelgnocchi mit Bärlauch-Pesto

Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebeln

Blattsalat

Tagesdessert

DIENSTAG

Suppe dörfliche Art

Menü

Geschmorte Kalbsbrustschnitte

Kartoffelstock

Gelbe Bohnen polnische Art

Vegetarisch

Orecchiette (Teigwaren)

Gorgonzolasauce, Baumnüsse

und Birnenspalten, Blattsalat

Zitronenquarkcreme

MITTWOCH

Haferflocken-Cremesuppe

Menü

Hausgemachte Rindfleisch-Lasagne

Oreganosauce

Broccoli

Vegetarisch

Blätterteigpastetli gefüllt mit kleinem Gemüse

und Morchelrahmsauce

Blattsalat

Meringue mit Rahm und Himbeeren

DONNERSTAG

Sellerie-Apfelcremesuppe

Menü

Fleischkäse-Cordon Bleu

Frittierte Würfelkartoffeln

Kohlrabi-Gemüse

Vegetarisch

Randen-Falafel mit Minz-Sauerrahm-Dip

auf mediterranem Gemüse

Blattsalat

Marinierte Ananas mit frischer Minze

FREITAG

Tomatencremesuppe

Menü

Sautiertes Petersfischfilet (Neuseeland)

mit Champagnersauce

Wildreis und grüner Spargel

Vegetarisch

Pochierte Eier auf Blattspinat

mit Stampfkartoffeln und Hollandaise-Espuma

Blattsalat

Birnenkompott mit Schokoladensauce

SAMSTAG

Bärlauchcremesuppe

Menü

Ungarisches Rindsgulasch

Schupfnudeln, Grilltomate

Vegetarisch

Crêpe mit Ricotta und Spinat gefüllt,

gratiniert mit Greyerzerkäse

Spitzpaprika, Blattsalat

Ovomaltine-Mousse im Glas

SONNTAG

Broccolicremesuppe

Menü

Kalbsgeschnetzeltes in Rahmsauce

mit Frühlingszwiebeln

Tagliatelle und glasiertes Wurzelgemüse

Vegetarisch

Weisswein-Risotto mit Spargeln

und Bärlauch-Ricotta-Nocke

Salat

Erdbeermousse-Torte Hofmatt

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.