23.11. – 29.11.2026

Stiftung Hofmatt

MONTAG

Salatcremesuppe

Menü
Rindsgulasch
Nudeln
Gelbe Bohnen
Vegetarisch
Quark-Pizokel mit Butterbrösel, Bratapfel
Rosenkohl und Preiselbeeren
Blattsalat

Patisserie

DIENSTAG

Kohlrabicremesuppe mit Kräutern

Menü
Geschmorter Fleischvogel vom Grauwiler
Kräuterpolenta
Schwarzwurzeln an Rahmsauce
Vegetarisch
Walliser Rösti mit Birne, Tomaten
und Raclettekäse überbacken
Blattsalat

Süssmost-Creme

MITTWOCH

Bouillon mit Griessklösschen

Menü
Schweins-Cordon bleu
Kroketten
Erbsli und Rüebli
Vegetarisch
Blätterteigkissen mit buntem Gemüse
an leichter Rahmsauce
Blattsalat

Frischer Fruchtsalat (Orangen, Äpfel und Ananas)

DONNERSTAG

Gemüsecremesuppe mit Croutons

Menü
Pikante Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce
Kartoffelstock, Sauerkraut
Vegetarisch
Strozzapreti (Teigwaren)
mit Mandeln und getrockneten Tomaten
an einer Rahmsauce mit Parmesanspänen
Blattsalat

Aprikosenmousse

FREITAG

Suppe Bäuerin Art

Menü
Gebratenes Rotzungenfilet (Holland)
Kerbelschaum
Salzkartoffeln, Blattspinat
Vegetarisch
Risotto mit Taleggio-Käse, Nüssen, Marroni
und Radicchio Treviso
Blattsalat

Tiramisu

SAMSTAG

Hafersuppe mit Gemüsewürfeli

Menü
Kalbsragout Marengo
Hausgemacht Spätzli
Glasierte Rüebli
Vegetarisch
Frische Safannudeln
mit Petersilien-Nuss-Pesto
und sautiertem Romanaherz, Blattsalat

Schaumcreme Stracciatella

SONNTAG

Pastinaken-Cremesuppe

Menü
Kalbsgeschnetzeltes mit Steinpilzen
Spinat-Tagliatelle mit Gemüsebeilage
Vegetarisch
Gratinierte Canneloni an Tomatenrahmsauce
mit geschmorter Spitzpaprika
Blattsalat

Himbeermousse-Torte

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.