

10.08. – 16.08.2026

MONTAG

Champignoncremesuppe

Menü

Schweinsbraten gefüllt mit Aprikosen
Mascarpone-Bramata-Polenta
Lattich-Gemüse

Vegetarisch

Spaghetti mit Dörrtomaten-Pesto
Geröstete Pinienkerne, Zucchini-Streifen-Duo
Blattsalat

Tagesdessert

DIENSTAG

Süssmaiscremesuppe

Menü

Fruchtiges Poulet-Currygeschnetzeltes
Basmatireis, Broccoli mit Mandeln

Vegetarisch

Crêpe gefüllt mit Spinat und Ricotta
Marinierter Spinat und Spitzpaprika
Blattsalat

Panna Cotta mit Himbeeren

MITTWOCH

Kressecremesuppe

Menü

Kalbs-Cipollata-Spiess mit Speck
Portweinsauce
Dauphine-Kartoffeln und gelbe Bohnen

Vegetarisch

Gedünstete Artischocken und frische
Eierschwämmli auf Venere-Reis mit Aprikosen
und Salsa Verde, Blattsalat

Quarkschnitte

DONNERSTAG

Rindsbouillon mit Flädli

Menü

Kalbsragout Wiener Art
Hausgemachte Spätzli, Fenchelgemüse

Vegetarisch

Gemüselasagne mit Tomaten-Basilikumsauce
Blattsalat

Schwarzwälder-Torte

FREITAG

Brotsuppe mit Weisswein und Rahm

Menü

Peterfisch (Neuseeland) im Ei gebraten
Prosecco-Sauce, Pilawreis mit Gemüsewürfeli
Blattsalat

Vegetarisch

Rösti-Pizza mit Tomatensauce, Peperoni, Zwiebel,
Zucchini, Oliven und Mozzarella
Blattsalat

Kirschen-Streuselkuchen

SAMSTAG

Gemüsecremesuppe mit Oregano

Menü

Rindsgeschnetzeltes an Schnittlauchrahmsauce
Spiralen, Mischgemüse

Vegetarisch

Goldgelb gebratene Schupfnudeln
auf Rahmsauerkraut und sautierter Birne
Blattsalat

Tiramisu-Mousse

SONNTAG

Blumenkohlcremesuppe

Menü

Hackbraten nach Grossmutter Art
Pfefferrahmsauce
Kartoffelstock, gratinierter Lauch

Vegetarisch

Linguini mit Gemüsestreifen, Safransauce
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.