

13.07. – 19.07.2026

MONTAG

Brotsuppe

Menü

Pouletgeschnetztes an Currysauce
Pilawreis, Stangensellerie mit Gemüsewürfeli

Vegetarisch

Toast Siziliana
Peperoni, Zucchini, Zwiebel, Oliven, Tomate
und Mozzarella, Blattsalat

Tagesdessert

DIENSTAG

Kohlrabicremesuppe

Menü

Gebatene Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce
Rösti-Kroketten
Gratiniertes Schwarzwurzelgemüse

Vegetarisch

Zucchini-Piccata
Tomatenspaghetti mit Reibkäse
Salat

Orangensalat mit Grand Marnier

MITTWOCH

Tomatensuppe mit Basilikumschaum

Menü

Schweins-Cordon bleu
Kroketten
Cremiges Lauchgemüse

Vegetarisch

Gemüselasagne mit Basilikumsauce
Salat

Weisses Schokoladenmousse mit Passionsfrucht

DONNERSTAG

Gemüsecremesuppe

Menü

Kalbsragout mit Eierschwämmli
Cremige Polenta mit Parmesan
Mischgemüse

Vegetarisch

Blätterteigkissen gefüllt mit Frühlingsgemüse
an leichter Rahmsauce
Blattsalat

Rüebli-schnitte

FREITAG

Artischockencremesuppe

Menü

Im Ei gebratenes Rotzungenfilet (Holland)
mit Basilikumsauce auf einem kleinen Ratatouille
Salzkartoffeln

Vegetarisch

Trüffel-Agnolotti mit jungem Spinat
geschwenkt in Nussbutter
mit geräuchertem Burratina, Blattsalat

Gebannte Creme

SAMSTAG

Suppe von weissen Bohnen

Menü

Hörnli mit G'hacktem und Röstzwiebeln
Apfelschnitzli
Gurkensalat

Vegetarisch

Weissweinsrisotto mit gebratenen Mischpilzen,
confierten Zwiebeln und Kräutern
Gurkensalat

Tagesdessert

SONNTAG

Kressecremesuppe

Menü

Rindsragout an Rotweinsauce
Griess-Schnitte
Grüne Bohnen

Vegetarisch

Penne mit Shiitakepilzen, Sojasprossen
und Pak Choi an einer Kokosnuss-Sauce
Blattsalat

Cremeschnitte

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.