

24.08. – 30.08.2026

MONTAG

Petersilien-Wurzelcremesuppe

Menü

Truten-Piccata (Frankreich), Marsala-Jus
Tomatenspaghetti, Broccoli mit Mandeln

Vegetarisch

Pilzragout mit Semmelknödel
Gebratener Blumenkohl
Blattsalat

Tagesdessert

DIENSTAG

Gemüsecremesuppe mit Kerbel

Menü

Lammragout (Irland) mit kleinem Gemüse
Weissweinrisotto
Flageoletts mit Tomaten

Vegetarisch

Kochbananen-Ananas-Curry mit frischen
Zucchini und Kokosflocken im Couscous-Ring
Blattsalat

Diplomatencreme

MITTWOCH

Tomatencremesuppe mit Oregano

Menü

Marinierter Kalbsschulterbraten
Pfefferrahmsauce, Kartoffelkroketten
Blumenkohl mit Ei und Brösel

Vegetarisch

Penne mit Peperoncini, Knoblauch, Olivenöl
und Basilikum, Grana Padana-Käse
Blattsalat

Apfelmakrönli-Torte

DONNERSTAG

Griesssuppe mit Gemüsegewürfeln

Menü

Pouletgeschnetztes Asia-Style
Basmatireis und Wok-Gemüse

Vegetarisch

Tomatenrisotto mit Scamorza Silana
(geräucherter Käse aus Italien)
verfeinert mit Pinienkernen, Blattsalat

Schokoladenflan im Glas

FREITAG

Brotsuppe mit Kümmel

Menü

Gebratene Egli-Filets (Russland), Basilikum-
Schaumsauce, Zucchini-Peperoni-Ragout
mit italienischer Petersilie, sautierte Kartoffeln

Vegetarisch

Hausgemachte Gemüse-Quiche
mit Safran-Hollandaise-Espuma
Blattsalat

Mango-Panna Cotta

SAMSTAG

Suppe Hausfrauen Art

Menü

Hörnli mit G`hacktem
Röstzwiebeln und Reibkäse
Frisches Apfelmus

Vegetarisch

Gebratene Kartoffeln mit Sauerrahmsauce
auf Grillgemüse mit frischen Kräutern
Blattsalat

Frischer Fruchtsalat

SONNTAG

Orangen-Fenchelcremesuppe

Menü

Rindsgeschnetztes Stroganoff mit Sauerrahm
Frische Spätzli, überbackener Romanesco

Vegetarisch

In der Butter geschwenkte Trüffel-Agnolotti
auf Lauchbett mit Parmesan-Schaum
Blattsalat

Zitronen-Limettenmousse-Torte

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.