

05.10. – 11.10.2026

MONTAG

Griesssuppe mit Rahm

Menü

Schweinsbraten mit Jus
Dauphin-Kartoffeln, Federkohl Gemüse

Vegetarisch

Gebratene Schupfnudeln mit Butterbrösel
Bratapfel und Dörrzwetschgen
an einer Rahmsauce, Blattsalat

Tagesdessert

DIENSTAG

Fenchelsuppe

Menü

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
Röstigaleiten
Karottengemüse

Vegetarisch

Indisches Curry an Kokosnussmilch
mit roten Zwiebeln, Broccoli, Süsskartoffeln
und Kichererbsen, Blattsalat

Passionsfruchtschnitte

MITTWOCH

Gemüsepüreesuppe

Menü

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce
Spiralen
Erbsli französische Art

Vegetarisch

Panierte Champignons, Tartarsauce
Gebratener Reis mit Blumenkohl, Senfkohl
und Knackbohnen, Blattsalat

Marmorcake

DONNERSTAG

Rüeblicremesuppe mit Ingwer

Menü

Sautiertes Pouletspiessli, Rosmarinsauce
Polenta und Mischgemüse

Vegetarisch

Maccheroni an Cinque Pi-Sauce (mit Tomate,
Rahm, Petersilie, Parmesan
und schwarzem Pfeffer), Blattsalat

Orangensalat

FREITAG

Zucchetticremesuppe

Menü

Gebratenes Zanderfilet (Kasachstan)
Kräuterschaum
Salzkartoffeln, Blattspinat

Vegetarisch

Blätterteigkissen mit buntem Gemüse
an leichter Rahmsauce
Blattsalat

Kirschkompott mit Tonkabohnensauce

SAMSTAG

Lauchsuppe

Menü

Hörnli mit G'hacktem
Röstzwiebeln
Frisches Apfelmus

Vegetarisch

Risotto mit frischen Pilzen
Thymianpesto und Kürbisgemüse
Blattsalat

Schokoladencreme mit Apfelwürfeli

SONNTAG

Weinschaumcremesuppe

Menü

Kalbsragout an Estragon-Rahmsauce
Kartoffelstock und geschmorte Bohnen

Vegetarisch

Bündner Pizokel mit jungem Spinat,
Bundzwiebeln, Greyerzerkäse und Kräutersauce
Blattsalat

Schwedenschnitte

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.