07.07. – 13.07.2025

Stiftung Hofmatt

MONTAG

Zitronengras-Kokosnusssuppe

Menü
Hackfleischkugeln *(Rind/Lamm)*
mit pikanter Tomatensauce
Bulgur und orientalisches Gemüse
Vegetarisch
Gebratener Fetakäse auf Erbsenpüree
Kerbelschaum
Neue Bratkartoffeln, Blattsalat

Tagesdessert

DIENSTAG

Griesscremesuppe mit Lauchstreifen

Menü
Rindsgeschnetzeltes Stroganoff mit Sauerrahm
Hausgemachte Spätzli
Maissalat
Vegetarisch
Kartoffelgnocchi mit Sommergemüse
an einer Kräuterrahmsauce
Blattsalat

Limettencreme

MITTWOCH

Kräutercremesuppe

Menü
Poulet-Piccata mit Schinken
und Champignons, Madeirajus
Erbsenrisotto, Gurkensalat
Vegetarisch
Pochiertes Ei *(Onsen-Ei)* auf Blattspinat
mit Trüffelschaum
Kartoffelstock, Gurkensalat

Gebrannte Creme

DONNERSTAG

Weincremesuppe

Menü
Geschmorter Rindfleischvogel, Rotweinsauce
Kartoffelstampf
Grüne Bohnen mit Bohnenkraut
Vegetarisch
Frühlingsrollen, süss-sauer Sauce
Gebratener Reis mit Erdnüssen, Chinakohl
und Karotten, Blattsalat

Apfeltorte mit Streusel

FREITAG

Berner Märitsuppe

Menü
Sautierte Eglifilets (FIN) an Kräuterrahmsauce
Salzkartoffeln
Blattspinat
Vegetarisch
Sommerlicher Risotto mit Aprikosen,
Blumenkohl, Stangensellerie
und Thymian, Blattsalat

Erdbeer-Rahmschnitte

SAMSTAG

Rucolacremesuppe

Menü
Gebackener Fleischkäse, Senfsauce
Kartoffelwürfel
Rahmspinat
Vegetarisch
Frische Zitronen-Ricotta-Ravioli
in einer leichten Salbei-Nage geschwenkt
auf kleinem Sommergemüse, Blattsalat

Rote Grütze mit Vanillesauce

SONNTAG

Safranschaumsuppe

Menü
Glasierter Kalbsschulterbraten
Steinpilzsauce
Spätzli und Rüebli-Duo
Vegetarisch
Röstitaschen mit einer Kräuterquarkfüllung
auf Spitzkohlgemüse
und Blumenkohl-Espuma, Blattsalat

Kirschtorte

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.