

21.09. – 27.09.2026

MONTAG

Kürbissuppe

Menü

Waadtländer Saucisson

Lauch-Kartoffelgemüse

Vegetarisch

Gemüsebrätling mit Joghurt-Gurken-Dipp

Ofenkürbis, Blattsalat

Tagesdessert

DIENSTAG

Kartoffelcremesuppe mit Majoran

Menü

Rindsragout mit Paprikasauce

Nudeln

Mediterranes Gemüse

Vegetarisch

Spiralen mit Steinpilzen à la crème

und frischen Kräutern

mit gebratenem Brüsseler-Gemüse, Blattsalat

Savarin mit Obst und Rahm

MITTWOCH

Erbsencremesuppe

Menü

Schweins-Piccata mit Marsalasauce

Tomaten-Risotto, Zucchini-Gemüse

Vegetarisch

Rassiger Gemüse-Eintopf mit Kichererbsen

und orientalischen Gewürzen

Fladenbrot, Salat

Blechkuchen mit Äpfeln

DONNERSTAG

Kichererbsensuppe

Menü

Gebratener Poulet-Oberschenkel

Kräuterjus

Kroketten, Salat

Vegetarisch

Chili sin carne

Mexikanischer Gemüsereis

Vermicelles-Mousse mit Herzkirsche

FREITAG

Gemüsecremesuppe mit Rahm

Menü

Gebratenes Rotzungenfilets (NO-Atlantik)

im Ei-Mantel, Remouladensauce

Salzkartoffeln, Lauchgemüse

Vegetarisch

Vegetarische Äpfel Magronen

(mit Kartoffeln, Zwiebeln, Lauch und Bergkäse)

Birnenkompott, Salat

Pâtisserie

SAMSTAG

Lauch-Cremesuppe

Menü

Fleischvogel mit Bratkartoffeln

und Sauerkraut

Vegetarisch

Bayrische Chäs-Spätzli mit Pilzen

Salat

Glace

SONNTAG

Linsencremesuppe mit Curry

Menü

Schweinsfiletmedaillon mit Cognacsauce

Nudeln

Rosenkohl mit Zwiebeln

Vegetarisch

Blätterteigpastetchen mit Gemüsefüllung

Salat

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.