

25.05. – 31.05.2026

MONTAG

Lauch-Cremesuppe

Menü

Truten-Ragout (Frankreich) an Whiskysauce
Pilawreis
Broccoli-Gemüse mit Mandelbutter

Vegetarisch

Bündner Gemüse-Capuns mit Käse überbacken
und kleinem Gemüse, Blattsalat

Tagesdessert

DIENSTAG

Gelberbsen-Currysuppe

Menü

Gefüllte Kalbsbrust an Rotweinsauce
Kartoffelstock, Blumenkohl mit Brösel und Ei

Vegetarisch

Süßkartoffel-Falafel mit Sauerrahmdip
auf Ofengemüse
(*Rüebli, Peperoni, Fenchel und Spargel*), Blattsalat

Walliser Aprikosenmousse

MITTWOCH

Suppe dörfliche Art

Menü

Lamm-Ragout provenzalische Art
Grieß-Schnitte, gelbe Bohnen

Vegetarisch

Rösti-Pizza
mit Tomate, Zucchini, Peperoni, Oliven,
Mozzarella, Oregano und Blattsalat

Erdbeeren-Ananas-Salat

DONNERSTAG

Spargel-Cremesuppe

Menü

Kalbsadrio, Pommery-Senfsauce
Bratkartoffeln mit Zwiebeln
Kohlrabigemüse

Vegetarisch

Frühlingspaella mit Safran, geräucherter Tofu
und Frühlingsgemüse, verfeinert mit spanischem
Petersilien-Pesto, Blattsalat

Himbeertörtli im Glas

FREITAG

Gemüse-Cremesuppe mit Kerbel

Menü

Gebratenes Saiblingsfilet (Island)
mit Zitronen-Hollandaise
Gemüsereis und Blattspinat

Vegetarisch

Sellerie-Piccata
Tomaten-Spaghetti, Blattsalat

Zitronen-Tartelettes

SAMSTAG

Tomatensuppe mit Oregano

Menü

Chicken Nuggets mit Cocktailsauce
Kroketten
Kabis-Karottensalat

Vegetarisch

Risotto mit grünen und weissen Spargeln
Parmesanspähne, Blattsalat

Praliné-Mousse

SONNTAG

Frühlings-Minestrone

Menü

Schweins-Hohrückenbraten mit Sauce Choron,
Herzogin-Kartoffeln
Zucchettigemüse mit Cherry-Tomaten

Vegetarisch

Cappelletti mit Frühlingszwiebeln,
Cherry-Tomaten und Knoblauch
an einer Tomatensauce, Parmesanspäne

Ananas Royal-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.