

17.08. – 23.08.2026

MONTAG

Kohlrabicremesuppe

Menü

Kalbsgeschnetzeltes mit Rohschinken und Salbei
Cremige Polenta, geschmorte Bohnen

Vegetarisch

Casarecce mit Cherry-Tomaten, Knoblauch,
Peperoncini und Oliven an Tomatensauce
Blattsalat

Tagesdessert

DIENSTAG

Kräutercremesuppe

Menü

Rindsragout an Paprikasauce
Hausgemachte Spätzli
Blattsalat

Vegetarisch

Gemüse-Süsskartoffelragout an roter Currysauce
auf Quinoa, Blattsalat

Waldbeerenschnitte

MITTWOCH

Lauchcremesuppe

Menü

Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce
Weissweinrisotto, glasierte Karotten

Vegetarisch

Puschlaver Pizzoccheri mit Wirsing, Kartoffeln,
Bergkäse und Rahmsauce
Blattsalat

Orangensalat mit Grand Marnier

DONNERSTAG

Gemüsecremesuppe mit Kerbel

Menü

Marinierter Schweinsbraten an Biersauce
Würfelkartoffeln, gratinierter Lauch

Vegetarisch

Gebratene Nudeln an Sojasauce
mit Asia-Gemüse, Tofu und Spiegelei
Blattsalat

Himbeertörtli im Glas

FREITAG

Kartoffelsuppe mit Croutons

Menü

Sautiertes Dorschrückenfilet (Norwegen)
mit Krustentiersauce
Salzkartoffeln, Blattspinat

Vegetarisch

Risotto mit frischen Eierschwämmli, Rosmarin
und Edelkastanien
Blattsalat

«Schoggi-Chueche» mit Rahm

SAMSTAG

Bouillon mit Backerbsen

Menü

Penne alla Carbonara (*Schinken-Rahmsauce*)
Tomatensalat

Vegetarisch

Crêpes mit Gemüse gefüllt an Currysauce
Tomatensalat

Tagesdessert

SONNTAG

Kürbiscremesuppe

Menü

Rindsschmorbraten mit Speck und Silberzwiebeln
Merlot-Sauce, Kartoffelgratin
Erbsli französischer Art

Vegetarisch

Spätzlipfanne mit frischem Gemüse
Kräutersalat
Parmesanschaum

Schwarzwälder-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.