30.11. – 06.12.2026

Stiftung Hofmatt

MONTAG

Kartoffel-Lauchsuppe

Menü
Poulet-Schenkel-Ragout mit Calvados-Rahmsauce
Tagliatelle
Speckbohnen
Vegetarisch
Gemüse-Curry (mild) mit Tofu
Basmatireis
Blattsalat

Tagesdessert

DIENSTAG

Knoblauchcremesuppe mit Croutons

Menü
Hirschgeschnetzeltes (Tschechien)
mit Pilzrahmsauce
Polenta, Rosenkohlgemüse
Vegetarisch
Fusilli mit Pesto-Rahmsauce
mit Pinienkernen
und konfierten Cherry-Tomaten, Blattsalat

Caramelköpfli im Glas

MITTWOCH

Gemüsecremesuppe mit Kerbel

Menü
Lamm-Ragout mit Gemüsewürfel
Couscous, Blattsalat
Vegetarisch
Pochiertes Ei, Hollandaise-Schaum
auf einem Kartoffelstampf mit frischem Spinat
Blattsalat

Apfelmakrönli-Törtli

DONNERSTAG

Champignonscremesuppe

Menü
Kalbsadrio mit Zwiebelsauce
Kartoffelstock, gedünsteter Weisskabis
Vegetarisch
Randenrisotto mit Mascarpone
Randenchips und Brunnenkresse
Blattsalat

Mascarpone-Creme mit Aprikosen und Cantuccini

FREITAG

Kürbiscremesuppe

Menü
Gebratener St. Petersfisch (NZL), Safransauce
Salzkartoffeln, Fenchelgemüse
Vegetarisch
Waldpilzragout auf Tagliatelle
Zucchetti-Streifen und Cranberrys
Blattsalat

Mandel-Bienenstich

SAMSTAG

Thurgauer Apfelsuppe

Menü
Schweinsgeschnetzeltes mit Estragon-Sauce
Rösti-Kroketten, Pfälzer-Rüebli
Vegetarisch
Penne all'arrabbiata
mit frittierten Auberginen-Würfeln
Parmesan-Hobel
Blattsalat

Limetten-Mousse

SONNTAG

Kokosnuss-Curry-Cremesuppe

Menü
Weisses Kalbsvoressen
Pilawreis
Erbsengemüse
Vegetarisch
Kartoffel-Gnocchi mit Salbeibutter
auf einem Kürbisgemüse
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.