

14.09. – 20.09.2026

MONTAG

Gelberbsensuppe

Menü

Kalbslebergeschnetztes mit Zwiebeln
und Italienischer Petersilie, Kartoffelstock
Geschmorte Bohnen

Vegetarisch

Lauchrisotto mit Marroni, frischen Pilzen
und Reibkäse
Blattsalat

Tagesdessert

DIENSTAG

Bouillon Mille fanti

Menü

Paniertes Pouletbrüstli
Tomatenspaghetti
Kohlrabi-Gemüse

Vegetarisch

Pochiertes Ei auf Blattspinat
Kartoffelstampf an Parmesan-Schaumsauce
Blattsalat

Grosis Brönnti Creme

MITTWOCH

Geröstete Griesssuppe mit Gemüsewürfelchen

Menü

Kalbsbrustschnitten
Cremige Polenta mit Parmesan
Geschmorte Rosenkohl

Vegetarisch

Planted Chicken (Erbsenprotein)
an Teriyaki-Sauce
Gebratener Reis mit Gemüse

Vanille-Berliner

DONNERSTAG

Suppe Dörfliche Art

Menü

Lammragout an Currysauce
mit kleinem Gemüse
Basmatireis, Wokgemüse

Vegetarisch

Bündner Gemüsecapuns mit Käse überbacken
und kleinem Gemüse, Blattsalat

Ovomaltine-Mousse

FREITAG

Spinatcremesuppe

Menü

Petersfisch (NZL) im Ei gebraten
Prosecco-Sauce
Pilawreis mit Gemüsewürfeli, Blattsalat

Vegetarisch

Kürbisravioli mit geschmortem Kürbis
und gerösteten Pinienkernen
Cantadou-Sauce

Rüelischnitte

SAMSTAG

Basilikumcremesuppe

Menü

Kalbs-Cipollata, Rotweinjus
Risotto mit italienischer Petersilie
Gurkensalat

Vegetarisch

Nasi Goreng:
Indonesisches Reisgericht mit Sprossen,
Gemüse und Omeletten-Streifen

Apfelkuchenschnitte gedeckt

SONNTAG

Wurzelgemüse-Cremesuppe

Menü

Hirschgeschnetztes mit frischen Eierschwämmli
Hausgemachte Spätzli
Geschmortes Rotkraut mit Marroni

Vegetarisch

Kartoffelpastetli gefüllt mit Kürbis,
Rosenkohl und Kohlrabi
Kerbelsauce dazu glasierte Feigen, Blattsalat

Cremeschnitte

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.