

Menuplan vom 20. Oktober bis 26. Oktober 2025

Wochenhit / Menu 3

Mo-Di: Kutteln an Tomatensauce mit Salzkartoffeln und Tagesgemüse
Mi-Do: Pastetli gefüllt mit Brätkügeli, Erbsen und Rüebli
Fr-So: Geflügelfrikassee mit Bratkartoffeln und Bohnen

Mittagessen Menu 1		Mittagessen Menu 2		Nachtessen		Menukomponenten	
Täglich Salatbuffet		Täglich Salatbuffet					
Orangensaft statt Suppe möglich		Orangensaft statt Suppe möglich					
Mo 20.10.25	Zucchetticremesuppe Pouletschenkelsteak mit Orangensauce Reis und Erbsen Aprikosen Quarkcrème	Zucchetticremesuppe Gefüllte Pfannkuchen mit Spinat überbacken mit Fetakäse und Tomatensauce Aprikosen Quarkcrème	Mo 20.10.25	Laugen-Brötli gefüllt mit Fleischkäse	1	Grüner Salat od. Kompott (Dreieckschale)	Fr. 3.--
					2	Bouillon mit Einlage oder Tagessuppe	Fr. 3.--
					3	Teller Hauptgang (Menu 1-3)	Fr. 10.--
					4	Tagesdessert	Fr. 2.--
Di 21.10.25	Kohlrabisuppe Blut- und Leberwürste mit Senf Bouillon Kartoffeln und Dörrbohnen Glace	Kohlrabisuppe Äplermagronen mit Röstzwiebeln Apfelmus Glace	Di 21.10.25	Kaiserschmarren mit Kirschenkompott	Salatteller		
					5	Salatteller klein gem. (Frühstücksteller)	Fr. 5.--
Mi 22.10.25	Kürbissuppe Lammnierstück (AUS/NZL) Kartoffelgratin und Broccoli Vermicelle mit Rahm	Kürbissuppe Kartoffelgratin mit Raclettekäse überbacken Kürbis, Broccoli und Cherrytomaten Vermicelle mit Rahm	Mi 22.10.25	Schinkengipfeli mit Salat	6	Salatteller mittel gem. (Suppenteller)	Fr. 8.--
					7	Salatteller mit Ei (Menu-Teller)	Fr. 10.--
Do 23.10.25	Fenchelsuppe Rindssaftplätzli Teigwaren und Mischgemüse Meranercake	Fenchelsuppe Feine Nudeln an Rahmsauce mit sautierten Steinpilzen Meranercake	Do 23.10.25	Rührei auf Toast kleiner grüner Salat	Nachtessen herzhaft		
					8	Rösti mit Spiegelei	Fr. 10.--
Fr 24.10.25	Pastinakensuppe Pochiertes Fischfilet an Weissweinsauce Zitronenreis und Rahmspinat Fruchtteller	Pastinakensuppe Gebratenes Spiegelei Salzkartoffeln und Rahmspinat Fruchtteller	Fr 24.10.25	Wurst-Käsesalat garniert	Nachtessen süss		
					9	Apfelküchlein mit Vanillesauce	Fr. 6.--
Sa 25.10.25	Tomatensuppe Panierte Schweinsschnitzel mit Zitronenschnitz Pommes frites und Blumenkohl Frappé	Tomatensuppe Fitnessteller mit Röstischmankerl gefüllt mit Frischkäse-Kräuterfüllung Frappé	Sa 25.10.25	Griessbrei mit Zimt-Zucker Zwetschgenkompott	Café complet		
					10a	Café complet mit Brot, Butter u. Konfi	Fr. 6.--
					10b	Café complet, kleines Birchermüesli	Fr. 8.--
					10c	Café complet mit 3 Stück Käse	Fr. 10.--
					10d	Café complet mit 3 Stück Aufschnitt	Fr. 10.--
So 26.10.25	*Bouillon mit Einlage Rehpfeffer Spätzli und Rosenkohl Caramelköpfli mit Rahm	Hafercremesuppe Herbstlicher Gemüseteller mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut und Maroni Caramelköpfli mit Rahm	So 26.10.25	Buffet mit Brot, Butter, Konfitüre, Käse- und Fleischplatte, Schachtelkäse, Joghurt, Quark, Gebäck und Wähe Milch, Kaffee und Tee			
	*Diese Suppen enthalten Fleisch	Auswahlgemüse: Rüebli oder Broccoli		Milch, Kaffee oder Tee und Suppe sind zum Nachtessen inbegriffen			

Fleisch und Geflügelprodukte stammen mehrheitlich aus Schweizer Produktion; in wenigen Ausnahmefällen aus dem Ausland (Herkunftsland wird dann entsprechend deklariert). Das Fanggebiet der Fische ist auf der Menükarte ersichtlich (Land oder FAO-Nummer).
Bei Fragen zu Menu-Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten, wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.