

Menüplan vom 27. Oktober bis 02. November 2025

Wochenhit / Menu 3

Mo-Di: Lammvoressen an Safransauce, Kartoffelstampf und Rüebli

Mi-Do: Poulet aus dem Ofen mit Kräuterjus, Teigwaren und Zucchetti

Fr-So: Rindsgeschnetzeltes mit Duchesse-Kartoffeln und Tagesgemüse

Mittagessen Menu 1		Mittagessen Menu 2		Nachtessen		Menukomponenten	
Täglich Salatbuffet		Täglich Salatbuffet					
Orangensaft statt Suppe möglich		Orangensaft statt Suppe möglich					
Mo 27.10.25	Süsskartoffelsuppe Fleischkäse an Kräuterjus Kartoffelstock und Rüebli Feigen-Joghurt-Crème	Süsskartoffelsuppe Nasi Goreng (indonesisches Reisgericht) mit Gemüse und Tofu Feigen-Joghurt-Crème		Mo 27.10.25	Spargel, Ei und Käse-Canapé	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 28.10.25	Zitronengrassuppe Poulet süss-sauer Basmatireis und Asia-Gemüse Birnen-Streuselkuchen	Zitronengrassuppe Pochiertes Ei auf buntem Gemüseteller Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise Birnen-Streuselkuchen		Di 28.10.25	Apfelstrudel serviert mit Vanillesauce	Salatteller	
						5	Salatteller klein gem. (Frühstücksteller) Fr. 5.--
						6	Salatteller mittel gem. (Suppenteller) Fr. 8.--
Mi 29.10.25 Wunschmenü	Kürbiscrèmesuppe Piccata Milanese vom Kalb Safranrisotto mit Ratatouille Mangosorbet mit Güggs	Kürbiscrèmesuppe Panierter Camembert mit Preiselbeeren Ofengemüse und Knoblibrot Mangosorbet mit Güggs		Mi 29.10.25	Gerstensuppe serviert mit heissen Wienerli	7	Salatteller mit Ei (Menu-Teller) Fr. 10.--
						Nachtessen herzhaft	
Do 30.10.25	Weissweinsuppe Zander-Knusperli mit Zitronenmayo Schnittlauchkartoffeln und Blattspinat Kaki-Salat mit Cranberrys	Weissweinsuppe Käse-Hörnli mit Röstzwiebeln und Apfelkompott Kaki-Salat mit Cranberrys		Do 30.10.25	Pilz-Ravioli an Rahmsauce Parmesan	8	Thonbrötli garniert Fr. 10.--
						Nachtessen süss	
Fr 31.10.25 Wunschmenü	Bouillon mit Buchstaben Schweinsrahmschnitzel mit Champignons Butternudeln und Rahmpfirsich Caramelköpfli mit Rahm	Kartoffel-Lauch-Suppe Spinat- und Ofengemüsewähe mit Sauerrahm Dip Caramelköpfli mit Rahm		Fr 31.10.25	Käseteller mit Früchtebrot	9	Crêpe gefüllt mit Konfi Fr. 6.--
						Café complet	
Sa 01.11.25	Peterliwurzelsuppe Bratwurst mit Zwiebelsauce Rösti und Bohnen Früchte	Peterliwurzelsuppe Risotto mit Eierschwämmli, Parmesan und Rucola Früchte		Sa 01.11.25	Fotzelschnitte mit Zimtzucker und Apfelmus	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.--
So 02.11.25	*Bouillon mit Einlage Rindsschmorbraten Polenta und Fenchel Marroni Mousse	Getreidecrèmesuppe Hausgemachte Gemüse-Lasagne Marroni Mousse		So 02.11.25	Buffet mit Brot, Butter, Konfitüre, Käse- und Fleischplatte, Schachtelkäse, Joghurt, Quark, Gebäck und Wähe Milch, Kaffee und Tee	10d	Café complet mit 3 Stück Aufschnitt Fr. 10.--
	*Diese Suppen enthalten Fleisch	Auswahlgemüse: Kohlrabi oder Rosenkohl					
				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.