

Menüplan vom 03. November bis 09. November 2025

Wochenhit / Menu 3

Mo-Di: Apfelwähe mit Schlagrahm

Mi-Do: Panierte Crevetten auf Gemüserisotto serviert mit Sweet-Chili-Sauce

Fr-So: Wildpfeffer mit Spätzli und Rosenkohl

	Mittagessen Menu 1 Täglich Salatbuffet Orangensaft statt Suppe möglich	Mittagessen Menu 2 Täglich Salatbuffet Orangensaft statt Suppe möglich	Nachessen	Menükomponenten
				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.--
Mo 03.11.25	Wirsingsuppe Rindsvoressen mit Krawättli und Kefen Aprikörli	Wirsingsuppe Sellerie-Piccata mit Tomatenspaghetti und Zucchetti Aprikörli	Mo 03.11.25 Wildschweinterrine mit Selleriesalat und Preiselbeersauce	
Di 04.11.25	Kürbissuppe Coq au Vin Risotto und Rüebli Pfirsich-Quark Crème	Kürbissuppe Gefüllte Zucchetti mit Bratkartoffeln und Peperonata Pfirsich-Quark Crème	Di 04.11.25 Gefülltes Ei serviert mit russischem Salat und Brot	Salatteller
Mi 05.11.25	Kerbelsuppe Hackbraten an Kräuterrahmsauce Kartoffelstock Blumenkohl mit Brösmeli Torte	Kerbelsuppe Lauch-Risotto mit Parmesan Torte	Mi 05.11.25 Heisser Schinken mit Senf serviert mit Kartoffelsalat	5 Salatteller klein gem. (Frühstücksteller) Fr. 5.--
Do 06.11.25 Marroni- Plausch	Fenchel-Apfel Suppe Häfelichabis Salzkartoffeln Schokoladenflan	Fenchel-Apfel Suppe Gratinierter Spätzli-Gemüsepfanne mit Eierschwämmli Schokoladenflan	Do 06.11.25 Götterspeise mit Himbeersauce	6 Salatteller mittel gem. (Suppenteller) Fr. 8.--
Fr 07.11.25	Griess-Lauchsuppe Gebratenes Lachsfilet an Dillsauce Zitronenreis und Krautstiel Orangensalat	Griess-Lauchsuppe Zwiebelwähe serviert mit Salat Orangensalat	Fr 07.11.25 Käsesalat mit Schraubenbrot	7 Salatteller mit Ei (Menu-Teller) Fr. 10.--
Sa 08.11.25 Wunschmenü	Bouillon mit Buchstaben Schweinssteak mit Kräuterbutter Kartoffelgratin und Bohnen Coupe Dänemark	Kohlrabisuppe Spaghetti Napoli mit Reibkäse Coupe Dänemark	Sa 08.11.25 Milchreis mit Birnenkompott Zimtucker	Nachessen herzhaft
So 09.11.25	*Bouillon mit Einlage Kaninchenragout an Thymiansauce Polenta und Schwarzwurzel Spekulatius-Mousse	Gemüsecremesuppe Broccoli-Blumenkohltätschli auf Süsskartoffelstampf Spekulatius-Mousse	So 09.11.25 Buffet mit Brot, Butter, Konfitüre, Käse- und Fleischplatte, Schachtelkäse, Joghurt, Quark, Gebäck und Wähe Milch, Kaffee und Tee	8 Aufschnitt-Teller Fr. 10.--
	*Diese Suppen enthalten Fleisch	Auswahlgemüse: Rüebli oder Blattspinat	Milch, Kaffee oder Tee und Suppe sind zum Nachessen inbegriffen	Nachessen süss
				9 Apfelrösti mit Zimt-Zucker Fr. 6.--
				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.--

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.