

Menüplan vom 01. Dezember bis 07. Dezember 2025

Wochenhit / Menu 3

Mo-Di: Hackbraten mit Jus, Krawättli und Bohnen
Mi-Do: Poulet Süss-Sauer mit Reis und Peperoni
Fr-So: Wildragout mit Spätzli und Rosenkohl

Mittagessen Menu 1		Mittagessen Menu 2		Nachtessen		Menukomponenten	
Täglich Salatbuffet Orangensaft statt Suppe möglich		Täglich Salatbuffet Orangensaft statt Suppe möglich				1	Grüner Salat od. Kompott (Dreieckschale)Fr.3.--
						2	Bouillon mit Einlage oder TagessuppeFr.3.--
Mo 01.12.25	Broccolicremesuppe Riz Casimir mit Früchtegarnitur (Pouletfleisch) Zitronenquark und Gebäck	Broccolicremesuppe Pilzragout auf Toastbrot Zitronenquark und Gebäck		Mo 01.12.25	Heisser Schinken mit Kartoffelsalat und Radieschen	3	Teller Hauptgang (Menu 1-3)Fr.10.--
						4	TagesdessertFr.2.--
Di 02.12.25	Bouillon mit Backerbsen Blut und Leberwurst Salzkartoffeln und Sauerkraut Lebkuchen mit Schlagrahm	Kräutercremesuppe Älplermagronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus Lebkuchen mit Schlagrahm		Di 02.12.25	Weggli-Sandwich mit Käse	Salatteller	
						5	Salatteller klein gem. (Frühstücksteller)Fr.5.--
						6	Salatteller mittel gem. (Suppenteller)Fr.8.--
Mi 03.12.25	Champignons-Cremesuppe Schweins-Saltimbocca Polenta und Ofentomate Früchte	Champignons-Cremesuppe Linsendaal mit Basmatireis Gebratene Auberginen Früchte		Mi 03.12.25	Milchreis mit Zwetschgenkompott	7	Salatteller mit Ei (Menu-Teller)Fr.10.--
						Nachtessen herzhaft	
Do 04.12.25	Rüebli-Ingwersuppe Rindssaftplätzli Spätzli und gratinierter Krautstiel Aprikosen-Streuselkuchen	Rüebli-Ingwersuppe Gemüseteller mit Spiegelei Aprikosen-Streuselkuchen		Do 04.12.25	Gerstensuppe mit Gemüse und Speck Schraubenbrot	8	Garnierte Thon-CanapéFr.10.--
						Nachtessen süss	
Fr 05.12.24	Weissweinsuppe Paniertes Fischfilet mit Tartarsauce Butterreis und Rahmspinat Orangencreme	Weissweinsuppe Peperoni gefüllt mit Gemüse-Couscous und Feta Orangencreme		Fr 05.12.24	Garnierter Wurst-Käse-Salat	9	Kaiserschmarrn mit FruchtkompottFr.6.--
						Café complet	
Sa 06.12.25	Brotsuppe Bratwurst mit Zwiebelsauce Rösti und tomatierter Fenchel Cassata	Brotsuppe Gemüse-Risotto mit glasierten Randen Parmesan Cassata		Sa 06.12.25	Apfelrösti mit Früchtekompott und Zimtzucker	10a	Café complet mit Brot, Butter u. KonfiFr.6.--
						10b	Café complet, kleines BirchermüesliFr.8.--
						10c	Café complet mit 3 Stück KäseFr.10.--
So 07.12.25	*Bouillon mit Einlage Rindsschmorbraten Duchesse-Kartoffeln und buntes Gemüse Schokoladenmousse	Gemüsecremesuppe Hausgemachte Spinatwähe mit Kräuterquark und Grilltomate Schokoladenmousse		So 07.12.25	Buffet mit Brot, Butter, Konfitüre, Käse- und Fleischplatte, Schachtelkäse, Joghurt, Quark, Gebäck und Wähe Milch, Kaffee und Tee	10d	Café complet mit 3 Stück AufschnittFr.10.--
*Diese Suppen enthalten Fleisch		Auswahlgemüse: Rüebli oder Kohlraben		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 Menukarte ersichtlich (Land oder FAO-Nummer).
Bei Fragen zu Menu-Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen könnten, wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.