

Menüplan vom 22. Dezember bis 28. Dezember 2025

Wochenhit / Menu 3

Mo-Di: «Nasi Goreng» Indonesisches Reisgericht mit Gemüse und Poulet
Mi-Do: Gefülltes Pouletbrüstchen mit Risotto und Knackerbsen
Fr-So: Pastetli mit Brätkügeli, Rüebli-Erbсен-Gemüse

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 Tagessuppe Fr. 3.--
Mo 22.12.25	Kohlrabisuppe Rindsragout mit Pilzen und Croutons Grüne Nudeln und Blumenkohl Joghurt Panna Cotta	Kohlrabisuppe Gratinierter Brüsseler mit Bouillonkartoffeln Joghurt Panna Cotta	Mo 22.12.25	Fotzelschnitte mit Zucker und Zimt Birnenkompott		3	Teller Hauptgang (Menu 1-3) Fr. 10.--
						4	Tagesdessert Fr. 2.--
Di 23.12.25	Hausfrauensuppe Pouletgeschnetzeltes an Currysauce im Reisring und Früchten Gebackenes mit Rahm	Cremesuppe Cappelletti mit Ricotta Gemüse Füllung Basilikumsauce Gebackenes mit Rahm	Di 23.12.25	Griessbrei mit Beerenkompott		Salatteller	
						5	Salatteller klein gem. (Frühstücksteller) Fr. 5.--
Mi 24.12.25	Maiscremesuppe Schweinsschnitzel an Paprikarahmsauce Spiralen und Rüebli Caramelköppli	Maiscremesuppe Überbackene Maisschnitte Caramelköppli	Mi 24.12.25	Gefülltes Ei auf russischem Salat mit Salami garniert		6	Salatteller mittel gem. (Suppenteller) Fr. 8.--
						7	Salatteller mit Ei (Menu-Teller) Fr. 10.--
Do 25.12.25	Vorspeiseteller und Prosecco Suppe Roastbeef mit Estragon-Butter-Sauce Kartoffel-Kroketten Gemüse garnitur Zimt-Stern-Glace mit Rahm	Vorspeiseteller und Prosecco Suppe Eier-Omelette mit kleinem Gemüse Caramelköppli	Do 25.12.25	Toast mit Rauchlachs, Meerrettich und Kapern		Nachtessen herzhaft	
						8	Schinkenrolle mit Eiersalat gefüllt, Brot Fr. 10.--
						Nachtessen süss	
Fr 26.12.25	Sellerie-Apfel Suppe Lachsfilet (NO) gebraten an Hollandaisesauce Gemüsereis und Blattspinat Zitronencreme	Sellerie-Apfel Suppe Gemüse-Quiche Zitronencreme	Fr 26.12.25	Belegte Brote mit Spargel, Eiersalat und Schinken		9	Kaiserschmarren mit Apfelmus Fr. 6.--
						Café complet	
Sa 27.12.25	Zucchettisuppe Gehacktes und Hörnli mit Apfelmus Zwetschgenkompott mit Rahm	Zucchettisuppe Kartoffel-Gnocchi Cherrytomaten und Basilikum Zwetschgenkompott mit Rahm	Sa 27.12.25	Toast Melba (Toast mit Vorderschinken, Pfirsich und Käse)		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 28.12.25	*Bouillon mit Einlage Kalbsbraten mit Eierschwämmli sauce Spätzli und Rosenkohl Fruchtteller	Tomatencremesuppe Gebackener Camembert auf Gemüse-Risotto Fruchtteller	So 28.12.25	Buffet mit Brot, Butter, Konfitüre, Käse- und Fleischplatte, Schachtelkäse, Joghurt, Quark, Gebäck und Wähe Milch, Kaffee und Tee		10d	Café complet mit 3 Stück Aufschnitt Fr. 10.--
*Diese Suppen enthalten Fleisch		Auswahlgemüse: Broccoli oder Fenchel		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