

Menuplan vom 29.Dezember 2025 bis 04. Januar 2026

Wochenhit / Menu 3

Mo-Di: Crevetten auf Spaghetti aglio e olio mit Reibkäse

Mi-Do: Rösti mit Spiegelei und Speck

Fr-So: Pilz-Ragout auf Toastbrot

Mittagessen Menu 1		Mittagessen Menu 2		Nachtessen		Menukomponenten	
Täglich Salatbuffet Orangensaft statt Suppe möglich		Täglich Salatbuffet Orangensaft statt Suppe möglich					
Mo 29.12.25	Kartoffel-Kräutersuppe Rindsgeschnetzeltes an Rotweinsauce Krawättli und Erbsen Rhabarber-Streuselkuchen	Kartoffel-Kräutersuppe Penne Cinque Pi (Tomatenrahmsauce mit Pfeffer und Petersilie) mit Reibkäse Rhabarber-Streuselkuchen		Mo 29.12.25	Wegglisandwich 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 30.12.25	Griess-Lauchsuppe Paniertes Pouletschnitzel Pommes Frites und Rüebl Marmor-Cake	Griess-Lauchsuppe Hausgemachter Linsenbratling Ofengemüse und Kräutersauce Marmor-Cake		Di 30.12.25	Hausgemachte Apfelwähe mit Schlagrahm	Salatteller	
						5	Salatteller klein gem. (Frühstücksteller) Fr. 5.--
						6	Salatteller mittel gem. (Suppenteller) Fr. 8.--
Mi 31.12.25 Silvester	Kürbiscremesuppe Lammierstück (NZ) rosa gebraten Kartoffelgratin und Bohnen Früchteteller	Kürbiscremesuppe Gefüllte Peperoni mit Reis und Gemüse auf Tomatensauce Früchteteller		Mi 31.12.25 Silvester	Gulaschsuppe mit Schraubenbrot	7	Salatteller mit Ei (Menu-Teller) Fr. 10.--
						Nachtessen herzhaft	
Do 01.01.26 Neujahr	Bouillon mit Backerbsen Kalbsblankett Tagliatelle und Mischgemüse Vanilleglace mit heissen Beeren	Gemüsecremesuppe Gersotto mit Zucchetti und getrockneten Tomaten mit Parmesan Vanilleglace mit heissen Beeren		Do 01.01.26 Neujahr	Heisser Schinken mit Kartoffelsalat	8	Rösti-Schmankerln mit Salat Fr. 10.--
						Nachtessen süss	
Fr 02.01.26	Blumenkohlcremesuppe Gebratenes Kabeljaufilet an Zitronensauce Pilawreis und Rahmspinat Kiwifächer mit Rahm	Blumenkohlcremesuppe Spätzlipfanne mit Gemüse und Käse überbacken Kiwifächer mit Rahm		Fr 02.01.26	Garnierter Siedfleischsalat	9	Apfelrösti mit Zucker und Zimt Fr. 6.--
						Café complet	
Sa 03.01.26	Süsskartoffelsuppe Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Rösti und Broccoli Orangencreme	Süsskartoffelsuppe Eiermuffin mit Gemüsegewürfeln auf Ratatouille Orangencreme		Sa 03.01.26	Milchreis mit Zwetschgenkompott	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 04.01.26	*Bouillon mit Flädli Tessiner-Braten an Cognacsauce Polenta und Zucchetti Schwarzwäldertorte	Getreidecremesuppe Tofu-Gemüsespiess mit Kartoffel-Ecken und Joghurtdip Schwarzwäldertorte		So 04.12.26	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: Rüebl oder Blattspinat			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.