

Menuplan vom 16. Februar bis 22. Februar 2026

Wochenhit / Menu 3

- Mo-Di: Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei, Teigwaren und Rahmspinat
 Mi-Do: Rinds-Tatar mit Toast und Butter
 Fr-So: Chilli con Carne mit Butterreis

Mittagessen Menu 1

Täglich Salatbuffet
 Orangensaft statt Suppe möglich

Mo 16.02.26 Bouillon mit Buchstaben
 Raclette-Plausch
 Gschwellti und Essiggemüse
 Fruchtsalat

Di 17.02.26 Griess-Suppe mit Lauch
 Rindsvoressen
 Spinat-Spätzli und Grilltomate
 «Geburtstag» Coupe Dänemark

Mi 18.02.26 Blumenkohlsuppe
 Schweins-Saltimbocca an Jus
 Safran-Risotto und gebratene Zucchini
 Gebäck

Do 19.02.26 Tomatencremesuppe
 Geschmorte Kalbsbrustschnitten
 Griess-Mond und Fenchelgemüse
 «Geburtstag» Caramelköpfli

Fr 20.02.26 Zitronengrassuppe
 Gebratenes Kabeljaufilet
 mit Zitronenschnitz
 Salzkartoffeln und Lauch à la Crème
 Mango-Quarkcreme

Sa 21.02.26 Spinatsuppe
 Überbackene Fleisch-Cannelloni
 mit Bechamel an Tomatensauce
 «Geburtstag» Vanilleeis mit Heissen Beeren

So 22.02.26 *Bouillon mit Einlage
 Schweinsnierstück an Cognacrahmsauce
 Duchesse mit glasierten Rübli
 «Geburtstag» Schokoladenmousse

Mittagessen Menu 2

Täglich Salatbuffet
 Orangensaft statt Suppe möglich

Selleriecremesuppe
 Älplermagronen mit Röstzwiebeln
 Apfelmus
 Fruchtsalat

Giess-Suppe mit Lauch
 Kartoffel-Gnocchi an Gorgonzolasauce
 «Geburtstag» Coupe Dänemark

Blumenkohlsuppe
 Hausgemachte Käsewähre mit Kabissalat
 Gebäck

Tomatencremesuppe
 Pilzrisotto garniert mit
 Pastinaken, Randen und Nüssen
 «Geburtstag» Caramelköpfli

Zitronengrassuppe
 Mais-Pizza
 mit Peperoni, Oliven und Zwiebeln
 Mango-Quarkcreme

Spinatsuppe
 Pastetli gefüllt mit Tofuragout
 Mischgemüse
 «Geburtstag» Vanilleeis mit Heissen Beeren

Gemüsecremesuppe
 Back-Camembert mit Preiselbeer
 buntem Gemüseteller
 «Geburtstag» Schokoladenmousse

Auswahlgemüse: Rübli oder Kohlräbli

Nachtessen

Mo 16.02.26 Fleischpastete mit Cumberland Sauce und Selleriesalat

Di 17.02.26 Giessköpfli mit Fruchtsauce

Mi 18.02.26 Röstitaschen gefüllt mit Frischkäse auf Salatteller

Do 19.02.26 Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott

Fr 20.02.26 Paniertes Pouletschnitzel mit Kartoffelecken

Sa 21.02.26 Wurst-Wegge mit gekochtem Rüeblisalat

So 22.02.26 Café Complet mit Brot, Butter, Konfitüre, Käse und Aufschnitt, Schachteleküse, Joghurt und Wähe Milch, Kaffee und Tee

Milch, Kaffee oder Tee und Suppe sind zum Nachtessen inbegriffen

Menukomponenten

- | | |
|--|-----------|
| 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.-- |

Salatteller

- | | |
|---|-----------|
| 5 Salatteller klein gem. (Frühstücksteller) | Fr. 5.-- |
| 6 Salatteller mittel gem. (Suppenteller) | Fr. 8.-- |
| 7 Salatteller mit Ei (Menu-Teller) | Fr. 10.-- |

Nachtessen herhaft

- | | |
|--------------------------------------|-----------|
| 8 Gerstensuppe mit Wienerli und Brot | Fr. 10.-- |
|--------------------------------------|-----------|

Nachtessen süß

- | | |
|---------------------------------|----------|
| 9 Fruchtknödel mit Vanillesauce | Fr. 6.-- |
|---------------------------------|----------|

Café complet

- | | |
|--|-----------|
| 10a Café complet mit Brot, Butter u. Konfi | Fr. 6.-- |
| 10b Café complet, kleines Bircher Müesli | Fr. 8.-- |
| 10c Café complet mit 3 Stück Käse | Fr. 10.-- |
| 10d Café complet mit 3 Stück Aufschnitt | Fr. 10.-- |

*Diese Suppen enthalten Fleisch

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.