

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		Mittagessen Menu 2		Nachtessen		Menukomponenten	
Täglich Salatbuffet Orangensaft statt Suppe möglich		Täglich Salatbuffet Orangensaft statt Suppe möglich					
Mo 16.02.26	Bouillon mit Buchstaben Raclette-Plausch Gschwellti und Essiggemüse Fruchtsalat			Mo 16.02.26	Fleischpastete mit Cumberland Sauce und Selleriesalat	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 17.02.26	Griess-Suppe mit Lauch Rindsvoressen Spinat-Spätzli und Grilltomate «Geburtstag» Coupe Dänemark			Di 17.02.26	Griessköpfli mit Fruchtsauce	Salatteller	
						5	Salatteller klein gem. (Frühstücksteller) Fr. 5.--
						6	Salatteller mittel gem. (Suppenteller) Fr. 8.--
						7	Salatteller mit Ei (Menu-Teller) Fr. 10.--
Mi 18.02.26	Blumenkohlsuppe Schweins-Saltimbocca an Jus Safran-Risotto und gebratene Zucchini Gebäck			Mi 18.02.26	Röstitaschen gefüllt mit Frischkäse auf Salatteller	Nachtessen herzhaft	
						8	Gerstensuppe mit Wienerli und Brot Fr. 10.--
Do 19.02.26	Tomatencremesuppe Geschmorte Kalbsbrustschnitten Griess-Mond und Fenchelgemüse «Geburtstag» Caramelköpfli			Do 19.02.26	Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott	Nachtessen süss	
						9	Fruchtknödel mit Vanillesauce Fr. 6.--
Fr 20.02.26	Zitronengrassuppe Gebratenes Kabeljaufilet mit Zitronenschnitt Salzkartoffeln und Lauch à la Creme Mango-Quarkcreme			Fr 20.02.26	Paniertes Pouletschnitzel mit Kartoffelecken	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.--
Sa 21.02.26	Spinatsuppe Überbackene Fleisch-Cannelloni mit Bechamel an Tomatensauce «Geburtstag» Vanilleeis mit Heissen Beeren			Sa 21.02.26	Wurst-Wegge mit gekochtem Rüeblisalat		
So 22.02.26	*Bouillon mit Einlage Schweinsnierstück an Cognacrahmsauce Duchesse mit glasierten Rüebl «Geburtstag» Schokoladenmousse			So 22.02.26	Café Complet mit Brot, Butter, Konfitüre, Käse und Aufschnitt, Schachtelkäse, Joghurt und Wähe Milch, Kaffee und Tee		
*Diese Suppen enthalten Fleisch		Auswahlgemüse: Rüebl oder Kohlräbli		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.