

Menuplan vom 09. Februar bis 15. Februar 2026

Wochenhit / Menu 3

Mo-Di: Tricolore-Tortellini mit Käsefüllung an Kräuterrahmsauce

Mi-Do: Rindsgeschnetzeltes mit Kartoffelstock und Mischgemüse

Fr-So: Poulet Süss-Sauer mit Basmatireis und Asia-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.--
Mo 09.02.26	Kräutercremesuppe Kalbs-Hacksteak an Pfeffersauce Bratkartoffeln und Peperoni Tiroler-Cake	Kräutercremesuppe Gemüseschnitzel an Rüebli­sauc­e Couscous und Rosenkohl Tiroler-Cake		Mo 09.02.26	Kalter Bratenteller Brot	2	Bouillon mit Einlage oder Tagessuppe Fr. 3.--
Di 10.02.26	Linsensuppe Walliser Braten (Schweinsbraten mit Aprikosen) Bulgur und Romanesco Joghurt Panna Cotta	Linsensuppe Penne Cinque Pi (Tomatenrahmsauce, Pfeffer, Petersilie) mit Reibkäse Joghurt Panna Cotta		Di 10.02.26	Kartoffelgratin mit Gemüse	3	Teller Hauptgang (Menu 1-3) Fr. 10.--
Mi 11.02.26	Pfälzer-Rüebli­suppe Pouletbrust gebraten mit Kräuterbutter Tomaten-Risotto und Ofengemüse Ananassalat mit Datteln	Pfälzer-Rüebli­suppe Auberginen-Moussaka (Auberginen-Kartoffel-Auflauf) Ananassalat mit Datteln		Mi 11.02.26	Götterspeise mit Apfelmus	4	Tagesdessert Fr. 2.--
Do 12.02.26	Gemüsecremesuppe Bratwurst an Zwiebelsauce Rösti und Bohnen Blaubeer-Frappé	Gemüsecremesuppe Geschmorter Chicorée auf Venere-Risotto mit Parmesan Blaubeer-Frappé		Do 12.02.26	Garnierter Rauchlachsteller mit Toastbrot	Salatteller	
Fr 13.02.26	Kartoffel-Thymian-Suppe Überbackene Seelachsfilet «Bodelaise»(GR) Reis und Rahmspinat Süssmostcreme	Kartoffel-Thymian-Suppe Crêpes mit Birnen-Lauchfüllung mit Frischkäsesauce Süssmostcreme		Fr 13.02.26	Aprikosenauf­lauf mit Vanillesauce	5	Salatteller klein gem. (Frühstücksteller) Fr. 5.--
Sa 14.02.26	Pilzcremesuppe Spaghetti «Carbonara» (Schinken-Rahmsauce) Reibkäse Himbeer-Herz	Pilzcremesuppe Rösti mit Spiegelei und Mischgemüse Himbeer-Herz		Sa 14.02.26	Schinkengipfeli mit Randensalat	6	Salatteller mittel gem. (Suppenteller) Fr. 8.--
So 15.02.26	*Bouillon mit Einlage Rinds-Entrecote mit Bearnaise-Sauce Kroketten und Schwarzwurzeln Hausgemachtes Pfirsichparfait	Cremesuppe Gefüllte Peperoni (mit Quinoa, Gemüse- würfelchen und Feta) auf Tomatencoulis Hausgemachtes Pfirsichparfait		So 15.02.26	Café Complet mit Brot, Butter, Konfitüre, Käse und Aufschnitt, Schachtelkäse, Joghurt und Wähe Milch, Kaffee und Tee	7	Salatteller mit Ei (Menu-Teller) Fr. 10.--
*Diese Suppen enthalten Fleisch		Auswahlgemüse: Zucchetti oder Fenchel		Milch, Kaffee oder Tee und Suppe sind zum Nachtessen inbegriffen		Nachtessen herzhaft	
						8	Garnierter Wurst-Käse-Salat Fr. 10.--
						Nachtessen süss	
						9	Apfelrösti mit Zimt und Zucker Fr. 6.--
						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.--

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.