

## Menuplan vom 13. April bis 19. April 2026

### Wochenhit / Menu 3

Mo-Di: Hackbraten mit Kartoffelstock und Bohnenbündel

Mi-Fr: Rotes Thai-Curry mit Poulet und Gemüse mit Basmati-Reis

Sa-So: Appenzeller Siedwurst mit Käsehörnli und Apfelschnitzchen

#### Mittagessen Menu 1

Täglich Salatbuffet  
Orangensaft statt Suppe möglich

#### Mittagessen Menu 2

Täglich Salatbuffet  
Orangensaft statt Suppe möglich

#### Nachtessen

#### Menukomponenten

Mo  
13.04.26

**Kartoffelsuppe mit Majoran**  
**Adrio an Portosauce**  
**Safranrisotto und Knackerbsen**  
**Götterspeise mit Rhabarber**

**Kartoffelsuppe mit Majoran**  
**Pastetli gefüllt mit**  
**Pilz-Spargelragout**  
**Götterspeise mit Rhabarber**

Mo  
13.04.26

**Käsehüechli**  
**serviert mit Randensalat**

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.	3.--

Di  
14.04.26

**Rüebli-suppe mit Kokosmilch**  
**Hacktättschli an Metzgersauce**  
**Tagliatelle mit gedünsteten Zucchetti**  
**Mocca-Frappee**

**Rüebli-suppe mit Kokosmilch**  
**Frühlingsrolle mit Sweet-Chili-Sauce**  
**Wok-Gemüse**  
**Mocca-Frappee**

Di  
14.04.26

**Poulet-Curry-Salat mit Ananas**  
**Brot**

#### Salatteller

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

Mi  
15.04.26

**Fenchelsuppe**  
**Paniertes Schweinsschnitzel**  
**Pommes frites mit Erbsen und Rüebli**  
**Bananensplit**

**Fenchelsuppe**  
**Hausgemachte Käseravioli**  
**Schaumweinrahmsauce und Schnittlauch**  
**Bananensplit**

Mi  
15.04.26

**Rhabarber- und Zwetschgenwähe**  
**mit Schlagrahm**

#### Nachtessen herzhaft

8	Toast Williams (Toast mit Vorderschinken, Birne mit Käse überbacken)	Fr.	10.--
---	---	-----	-------

Do  
16.04.26

**Gemüsesuppe dörfliche Art**  
**Pouletsteak mit Kräuterbutter**  
**Kartoffelgratin und Broccoli**  
**Geburtstagsdessert Zuger Kirschtorte**

**Gemüsesuppe dörfliche Art**  
**Nudelpfanne mit Gemüse, Pilze**  
**und marinierten Tofuwürfeln**  
**Geburtstagsdessert Zuger Kirschtorte**

Do  
16.04.26

**Roastbeef dünn aufgeschnitten**  
**mit Tartarsauce**  
**Brot**

#### Nachtessen süss

9	Früchtewähe mit Schlagrahm	Fr.	6.--
---	----------------------------	-----	------

Fr  
17.04.26

**Griesssuppe**  
**Forellenfilet (CH) gebraten mit Hollandaise**  
**Gemüsereis und Spargelragout**  
**Zitronencake**

**Griesssuppe**  
**Käsekuchen**  
**mit kleiner Gemüse garnitur**  
**Zitronencake**

Fr  
17.04.26

**Fotzelschnitte mit Zimt-Zucker**  
**serviert mit Aprikosenkompott**

#### 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  
18.04.26

**Zucchetticremesuppe**  
**Rindsgeschnetzeltes**  
**Polenta und buntes Mischgemüse**  
**Geburtstagsdessert Grand Marnier Torte**

**Zucchetticremesuppe**  
**Panierte Blumenkohl röschen mit Tartarsauce**  
**und Ofenkartoffeln**  
**Geburtstagsdessert Grand Marnier Torte**

Sa  
18.04.26

**Geschwellte Kartoffeln serviert mit**  
**Käseteller und Zigerbutter**

So  
19.04.26

**Bouillon mit Einlage**  
**Gefülltes Schweinsfilet an Cognacsauce**  
**Kartoffelkroketten und gratinierter Tomate**  
**Erdbeerroulade**

**Kräuter cremesuppe**  
**Gemüseteller mit Ei-Omelette**  
**Erdbeerroulade**

So  
19.04.26

**Buffet**  
**mit Brot, Butter, Konfitüre,**  
**Käse- und Fleischplatte, Schachtelkäse,**  
**Joghurt, Quark, Gebäck und Wähe**  
**Milch, Kaffee und Tee**

Milch, Kaffee oder Tee und Suppe  
sind zum Nachtessen inbegriffen

\*Diese Suppen enthalten Fleisch

Auswahlgemüse: Rüebli oder Blattspinat

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.