

Menüplan Mittag

Montag, 12. Oktober 2026 - Sonntag, 18. Oktober 2026

	Vorspeise /Dessert	Menü Classic	Vegetarisch
Mo	Brotsuppe Rüebli Salat	Grilliertes Käsewurstli Schalottensauce Quittensauerkraut Cremige Polenta	Blumenkohl-Süsskartoffel-Auflauf
Di	Sellerie-Apfelsuppe Blumenkohlsalat Curry-Dressing	Coq au Vin Kleine Ofenkartoffeln Zweierlei Rüebli	Gefüllte Zucchini Tomatensauce
Mi	Kressesuppe Melonen-Mozzarelline Gebrannte Crème	Kalbschulterbraten mit seiner Sauce Kartoffelgratin Mandel-Brokkoli	Ratatouille-Gemüse mit Aligoté (französisches Käse-Kartoffelpüree)
Do	Spinatsuppe Erbsensalat mit Apfel und Käsewürfeln	Trutensteak Walliser Art Cocktailsauce Pommes Romanesco mit Brösmeli	Zitronen-Risotto Ofengemüse
Fr	Curry-Maissuppe Gurkensalat Dill-Joghurt-Dressing Fruchtige Creme-Überraschung	Saibling Schnittlauchsauce Kirschtomaten Stangensellerie Wildreis	Crêpe mit Waldpilzfüllung und Kräuter-Velouté
Sa	Tomatencremesuppe Linsensalat	Käsespätzle Röstzwiebeln	Gemüse-Blätterteigtarte Randenhummus
So	Geflügelbouillon mit Nüdeli Kopfsalat mit Ei und Tomate Balsamico-Dressing Engadiner Nusstorte	Rindsschmorbraten Rotkohl Kartoffelstock	Pilzrisotto
	Wochenhit Boeuf Bourguignon Kartoffelstock Tagesgemüse	Wochenpasta Eier-Ravioli von Hero in Tomatensauce	

Deklaration Fleisch und Fisch Rind (CH), Entrecôte, Rindshuft, Filet (Südamerika*, Kalb (CH), Schwein (CH), Geflügel (CH), Lamm (CH, Neuseeland*, Australien*), Wild (CH, Österreich), Wurst, Wurstwaren, Salami, Schinken (CH, Italien), Eier und Eierprodukte (CH). Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über das Fanggebiet unseres Fischangebots.

Allergien Unser Küchenteam gibt Ihnen gerne ausführliche Informationen über Allergene in den einzelnen Gerichten.

* Kann mit Hormonen, Antibiotika und oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.