

Menüplan Mittag

Montag, 22. Juni 2026 - Sonntag, 28. Juni 2026

	Vorspeise /Dessert	Menü Classic	Vegetarisch
Mo	Geflügelrahmsuppe Maissalat	Grillwurstschnecke Bratensauce Sauerkraut Kartoffelstock	Gefüllte Peperoni Veganer Jus mit Couscous und Feta
Di	Minestrone Rucolasalat mit Cherry-Tomaten Käsespäne	Lammragout Römische Griessnocken Gefüllte Provence Tomate	Planted (Vegan) Thai Curry Basmatireis
Mi	Gemüsecreme Birnen Endiviensalat Himbeer-Dressing Joghurt-Limetten-Creme Waldbeeren	Riz Casimir vom Poulet Reisring Fruchtspiess	Limetten Risotto Gebackene Zucchetti
Do	Süsskartoffelsuppe Gekochter Fenchel Orangensalat	Kalbsbraten Kartoffelkroketten Lauchgemüse	Spaghetti Linsen-Bolognese
Fr	Petersiliensuppe Gekochter Stangensellerie-Salat Apfel-Vinaigrette Granatapfelkerne Glace-Überraschung	Forelle Müllerinnen-Art Petersilienkartoffeln Blattspinat Bratenjus Mandelbutter	Kartoffelgnocchi Pilze Sbrinz Sauce
Sa	Kürbissuppe Bierrettich Salat	Älplermagronen Apfelmus Röstzwiebeln	Vegetarische Lasagne
So	Rindsbouillon mit Eierstich Gemüse Julienne Gurken-Peperoni Salat Dill Dressing Engadiner Nusstorte Schlagrahm	Wiener Schnitzel Preiselbeeren Zitronenschnitz Glasierte Erbsen und Rüepli Lauwarmer Kartoffelsalat	Gemüsestrudel Estragon Velouté (weisse Sauce)
	Wochenhit Kalbsmilke Erbsenpüree Tagesgemüse Jus	Wochenpasta Penne Cinque Pi	

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.