

Menüplan Mittag

Montag, 17. August 2026 - Sonntag, 23. August 2026

	Vorspeise /Dessert	Menü Classic	Vegetarisch
Mo	Gemüsesuppe Panzanella (italienischer Brotsalat)	Kalbsbratwurst Zwiebelsauce Hausgemachtes Rösti Glasierte Pfälzer Karotten	Gefüllte gratinierte Zucchini Kräuter-Velouté (weisse Rahmsauce)
Di	Sauerkrautsuppe Zucchini-Salat	Poulet-Piccata Tomatensauce Spaghetti Sott'olio	Blumenkohl aus dem Ofen mit Sesampaste (Tahini) Granatapfelkernen Joghurt-Dip Granatapfelsirup
Mi	Marroni-Suppe Salat von Cherrytomaten Maracujacreme Mango-Sauce	Kalbsleber Berliner Art Äpfel Röstzwiebeln Kartoffelstock Jus	Gemüse Rösti Kräuterquark
Do	Blumenkohlsuppe Rüebli-Orangen-Salat	Zitronen-Poulet Jus Geschmorte Rüebli Reis	Linsen-Dahl mit gebackenem Blumenkohl Raita
Fr	Haferuppe mit Spinat Griechischer Bauernsalat Glace-Überraschung	Wolfsbarsch Basilikumschaum Erbsen Tomaten-Risotto	Tomaten-Risotto Frittierte Zucchini Burrata
Sa	Käsesuppe mit Paprika-Rahm Russischer Salat	Cannelloni mediterrane Art mit Käse gratiniert	Riz Casimir vom Planted-Poulet (vegetarisch) Reisring Früchtespiess
So	Geflügelbouillon mit Nudeln Apfel-Randensalat Honig-Dressing Donauwelle	Rindskopfbacke geschmort Quarkpizokel Selleriegemüse	Pizzoccheri Valtellinese
	Wochenhit Weisses Kalbsragout Herzogin Kartoffeln Tagesgemüse	Wochenpasta Rigatoni Gemüse-Tomatensauce Salsiccia	

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.