

Menüplan Mittag

Montag, 25. Mai 2026 - Sonntag, 31. Mai 2026

	Vorspeise /Dessert	Menü Classic	Vegetarisch
Mo	Spargelsuppe Rüebli Salat Panna Cotta mit Himbeersauce	Tagliata vom Rind Café de Paris Sauce Herzoginkartoffeln Blumenkohl polnisch (Brösmeli mit Butter und Ei)	Blumenkohl-Süsskartoffel-Auflauf
Di	Sellerie-Apfelsuppe Blumenkohlsalat Curry-Dressing	Coq au Vin Kleine Ofenkartoffeln Zweierlei Rüebli	Gefüllte Zucchini Tomatensauce
Mi	Kressesuppe Melonen-Mozzarelline Bananenmousse mit Maracuja Sauce	Kalbschulterbraten mit seiner Sauce Kartoffelgratin Grüner Spargel	Ratatouille-Gemüse mit Aligoté (französisches Käsekartoffelpüree)
Do	Spinatsuppe Erbsensalat mit Apfel und Käsewürfeln	Trutensteak Walliser Art Cocktailsauce Pommes Romanesco mit Brösmeli	Zitronenrisotto Ofengemüse
Fr	Currymaissuppe Gurkensalat Dill-Joghurt-Dressing Glacé-Überraschung	Dorschfilet im Eimantel Kräutervelouté (weisse Rahmsauce) Kirschtomaten Stangensellerie Wildreis	Crêpe mit Waldpilzfüllung und Kräutervelouté
Sa	Tomatencremesuppe Linsensalat	Käsespätzle Röstzwiebeln	Gemüse-Blätterteig-Tarte Randenhumus
So	Geflügelbouillon mit Nüdeli Kopfsalat mit Ei und Tomaten Balsamico-Dressing Brownie	Rindsschmorbraten Rotkohl Kartoffelstock	Pilzrisotto
	Wochenhit Boeuf Bourguignon Kartoffelstock Tagesgemüse	Wochenpasta Spargelravioli Limettensauce	

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.