

Menüplan vom Montag, 13.04.2026 bis Sonntag, 19.04.2026

Wochenmenu KW 16

	Vorspeisen Mittag	Hauptgang Mittag	Abendessen
Montag 13.04.2026	Grüner Salat Pilzcremesuppe	Schweinsrahmschnitzel Pommes Frites Glasierte Karotten *** Karamellköpfchen mit Rahm	Pfannkuchen mit Zucker und Beeren-Apfelkompott
Dienstag 14.04.2026	Selleriesalat und Blattsalat Weissweincremesuppe mit Traube	Emmentaler Lammvoressen Kartoffelstock Blumenkohl mit Ei und Petersilie *** Schwarzwäldertorte	Reichhaltige Gerstensuppe, Emmentalerkäse und Brot
Mittwoch 15.04.2026	Coleslaw-Salat (Kabis, Karotten) Ananas und Blattsalat Hausmachersuppe	Gesottenes Schweins-Rippli gesalzener Schweinespeck Salzkartoffeln Sauerkraut	Nudelpfanne mit Kalbfleisch, Gemüse Apfelkompott
Donnerstag 16.04.2026	Mexikanischer Salat mit Indianerbohnen, Peperoni, Süssmais, Tomate, Eisbergsalat Linsensuppe	Gemüse-Vegiplätzli Tomatensauce Reis Mischgemüse	Käseteller Schnittlauchquark Früchtegarnitur Geschwellte Kartoffeln
Freitag 17.04.2026	Kopfsalat mit Radieschenstreifen Tomatensuppe	Seehechtschnitte Bordelaise (Südostatlantik, Schleppnetz) mit Kräuterkruste Kartoffelwürfel Rahmspinat	Bratwurstredli und Hackfleischkugel (Schwein) Kräutersauce Kartoffelgratin Salat
Samstag 18.04.2026	Randensalat mit Apfelwürfelchen und Blattsalat Kräutercremesuppe	Rindshacksteak, Senfsauce Hörnli Teigwaren Schwarzwurzel mit Petersilie und Schnittlauch	Hausgemachter Rhabarberkuchen mit Rahm
Sonntag 19.04.2026	Gemischter Blattsalat Rindsbouillon mit Teigwaren	Kalbsschulterbraten Champignonrahmsauce Kartoffelkroketten Erbsli und Rüeblli *** Glacetorte Romanoff mit Erdbeer, Vanille und Rahm	Café complet mit Butter, Konfitüre, Fruchtjoghurt, Hummus, Salami (Schwein) Alpkäse und Tête de moin Käse

Gerne berät Sie unser Gastronomie-Team über die Zutaten und Allergene in unseren Gerichten.
Wir verwenden grundsätzlich Schweizer Fleisch - Ausnahmen werden explizit gekennzeichnet.
Alle unsere Brote und Backwaren werden in der Schweiz hergestellt.