

jetzt

Andristmatte

Menüplan 12. - 18. Januar 2026

Montag 12.01.2026	Tagessuppe Paniertes Schnitzel mit Pommes frites / Mischgemüse Vanilleglace	Mittag	
		Menu	Vegetarisch
Dienstag 13.01.2026	Blumenkohlsuppe mit Thymian Bratwurst mit Zwiebelsauce Rösti Glasierte Karotten	Blumenkohlsuppe mit Thymian Gnocci mit Tomatensauce und Käse überbacken	Blumenkohlsuppe mit Thymian Milchreis mit Zimtzucker Kompott
Mittwoch 14.01.2026	Tagessuppe Kalbsadrio Butternudeln Grüne Bohnen	Tagessuppe Gemüsetempura Butternudeln Sauerrahmdipp	Tagessuppe Bündner Gerstensuppe Brot
Donnerstag 15.01.2026	Tagessuppe Schweinshaxen mit Rotweinsauce Polenta Kräutertomaten	Tagessuppe Erbsenburger mit Rotweinsauce Polenta Kräutertomaten	Tagessuppe Apfelküchlein mit Vanillesauce
Freitag 16.01.2026	Tomatencrèmesuppe Geschmorte Lammhuf mit Rotweinsauce Bäckerinnenkartoffeln / Erbsen Tagesdessert	Tomatencrèmesuppe Gefüllte Zucchini Bäckerinnenkartoffeln / Erbsen Tagesdessert	Tomatencrèmesuppe Risotto mit frischen Pilzen
Samstag 17.01.2026	Tagessuppe Spaghetti mit Bolo Reibkäse	Tagessuppe Spaghetti mit Vegibolo Reibkäse	Tagessuppe Wurst-Käsesalat Brot
Sonntag 18.01.2026	Bouillon mit Einlage Kalbsvoressen Kartoffelkroketten / Kohlrabi Schoggicreme	Bouillon mit Einlage Cornatur Plätzli mit Schnittlauch Kartoffelkroketten / Kohlrabi Schoggicreme	Café Complet Rohschinken, Käse, Fruchtjoghurt

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Abweichungen werden deklariert. Pangasius asc Certifiziert -Vietnam.

Bei Allergien gegen bestimmte Lebensmittel fragen Sie das Gastroteam, wir beraten Sie gerne.