

Menüplan 12. - 18. Januar 2026

	Mittag		Abend
	Menu	Vegetarisch	
Montag 12.01.2026	Tagessuppe Paniertes Schnitzel mit Pommes frites / Mischgemüse Vanilleglace	Tagessuppe Falafel mit Crème Fraîche Pommes frites / Mischgemüse Vanilleglace	Tagessuppe Hörnliauflauf mit Gemüse und Schinken
Dienstag 13.01.2026	Blumenkohlsuppe mit Thymian Bratwurst mit Zwiebelsauce Rösti Glasierter Karotten	Blumenkohlsuppe mit Thymian Gnocci mit Tomatensauce und Käse überbacken	Blumenkohlsuppe mit Thymian Milchreis mit Zimtucker 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	Tomatencremesuppe Geschmorte Lammhuf mit Rotweinsauce Bäckerinnenkartoffeln / Erbsen Tagesdessert	Tomatencremesuppe Gefüllte Zucchini Bäckerinnenkartoffeln / Erbsen Tagesdessert	Tomatencremesuppe 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 Kalbsvoren Kartoffelkroketten / Kohlrabi Schoggi-creme	Bouillon mit Einlage Cornatur Plätzli mit Schnittlauch Kartoffelkroketten / Kohlrabi Schoggi-creme	Café Complet Rohschinken, Käse, Fruchtjoghurt

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, Abweichungen werden deklariert. Pangasius asc Zertifiziert -Vietnam.
Bei Allergien gegen bestimmte Lebensmittel fragen Sie das Gastroteam, wir beraten Sie gerne.