

Menüplan 08. - 14. Juni 2026

	Mittag		Abend
	Menu	Vegetarisch	
Montag 08.06.2026	Tagessuppe Glasierte Kalbsbrustschnitten mit Rosmarinjus Frittierte Risottobällchen Grüne Spargeln	Tagessuppe Käseküchlein mit Sauercreme Spargeln	Tagessuppe Birchermüesli mit Schlagrahm Brot
Dienstag 09.06.2026	Kartoffel-Lauchsuppe Pouletgeschnetztes Casimir Reis Früchtégarnitur	Kartoffel-Lauchsuppe Vegigeschnetztes Casimir Reis Früchtégarnitur	Kartoffel-Lauchsuppe Käseplätzchen Blattsalat
Mittwoch 10.06.2026	Tagessuppe Geschmorte Rindsplätzchen mit Rotweinsauce Tagliatelle Glasierte Kohlrabi	Tagessuppe Kichererbseneintopf Tagliatelle Glasierte Kohlrabi	Tagessuppe Bruschetta mit Tomaten und Basilikum (Geröstetes Baguette mit Tomatenwürfel)
Donnerstag 11.06.2026	Tagessuppe Kalbsgeschnetztes Zürcher Art Rösti Broccoli	Tagessuppe Walliser Polentaschnitte mit Tomatensauce und Käse überbacken	Tagessuppe Geschwellte Kartoffeln mit Racelettekäse überbacken Essiggurken/Silberzwiebeln
Freitag 12.06.2026	Selleriecrèmesuppe Spare Ribs mit Kräuterbutter Frittierte Kartoffelschnitze/Rüebli Tagesdessert	Selleriecrèmesuppe Falafel mit Kräuterdip Frittierte Kartoffelschnitze/Rüebli Tagesdessert	Selleriecrèmesuppe Milchreis mit Zimtzucker Aprikosenkompott
Samstag 13.06.2026	Tagessuppe Spaghetti Bolognaise Apfelschnitzli Reibkäse	Tagessuppe Spaghetti mit Vegibolo Apfelschnitzli Reibkäse	Tagessuppe Frühlingsrollen mit Süss-Sauersauce Blattsalat
Sonntag 14.06.2026	Bouillon mit Einlage Beinschinken mit Thymianjus Kartoffelsalat Marinierte Erdbeeren	Bouillon mit Einlage Vegetarische Wienerli Kartoffelsalat Marinierte Erdbeeren	Café complet Schinken, Käse, Joghurt

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.