

Menüplan

vom **27. Juli 2026**
 bis **2. August 2026**

KW 31

Wochenhit (Mittag)

Wurstsalat mit
 Bratkartoffeln ***

Abends immer wählbar

Café complet
 Birchermüesli

Herkunft unserer Produkte:

Wenn möglich, kaufen wir Produkte aus nachhaltiger Produktion und/oder von Produzenten aus der Region ein. Sofern nichts anderes deklariert ist, verwenden wir Schweizer Fleisch.

* Herkunft: Nordatlantik
 Fangart: Aquakultur

*** enthält Schweinefleisch

Allergene:

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Tagesmenu

Vegetarisch

Abendessen

MO 27.07.2026	Wunschmenü Salatbuffet Gemüse Suppe Kalbsbraten an Jus Kartoffelstock Marktgemüse Vanille Glace	Salatbuffet Gemüse Suppe Brotbraten an Jus Kartoffelstock Marktgemüse Vanille Glace	Tagessuppe Abendessen vom Buffet
	DI 28.07.2026	Salatbuffet Peperoni Suppe Poulet Piccata Tomaten Spaghetti Broccoli	Tagessuppe Nachtessen vom Buffet
MI 29.07.2026	Salatbuffet Maiscrème Suppe Spätzlipfanne mit Gemüse Gebrannte Crème	Salatbuffet Maiscrème Suppe Spätzlipfanne mit Gemüse Gebrannte Crème	Tagessuppe Abendessen vom Buffet
	DO 30.07.2026	Salatbuffet Kohlrabi Suppe Kalbssaltimbocca Risotto Zucchini	Tagessuppe Abendessen vom Buffet
FR 31.07.2026	Salatbuffet Griesscrèmesuppe Zander gebraten * mit Salzkartoffeln Rahmspinat	Salatbuffet Griesscrèmesuppe Sellerieschnitzel mit Salzkartoffeln Rahmspinat	Tagessuppe Abendessen vom Buffet
	SA 01.08.2026	Salatbuffet 1. August Menü	Tagessuppe Abendessen vom Buffet
SO 02.08.2026	Salatbuffet Stangensellerie Suppe Rindssaftplätzli Polenta Rüebli Caramelchöpfli	Salatbuffet Stangensellerie Suppe Gemüseplätzli Polenta Rüebli Caramelchöpfli	Tagessuppe Abendessen vom Buffet