

Menüplan

vom 17. August 2026
bis 23. August 2026

KW 34

Wochenhit (Mittag)

Lachs-Wrap

Meerrettich Creme

Salat

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 17.08.2026	Salatbuffet Blumenkohl Suppe Schweinsrahmschnitzel *** Nüdeli Broccoli	Salatbuffet Blumenkohl Suppe gebackener Fetakäse Nüdeli Broccoli	Tagessuppe Abendessen vom Buffet
DI 18.08.2026	Salatbuffet Randen Suppe Kalbsgeschnetzeltes Röstitaler Bohnen	Salatbuffet Randen Suppe Sojageschnetzeltes Röstitaler Bohnen	Tagessuppe Abendessen vom Buffet
MI 19.08.2026	Salatbuffet Erbsen Suppe Gnocchi an Käserahmsauce junger Blattspinat und Tomaten Pinienkerne Panna Cotta	Salatbuffet Erbsen Suppe Gnocchi an Käserahmsauce junger Blattspinat und Tomaten Pinienkerne Panna Cotta	Tagessuppe Abendessen vom Buffet
DO 20.08.2026	Salatbuffet Lauch Suppe Pouletschenkel Steak Kohlrabigemüse Rosmarinkartoffeln	Salatbuffet Lauch Suppe Auberginen Piccata Kohlrabigemüse Rosmarinkartoffeln	Tagessuppe Abendessen vom Buffet
FR 21.08.2026	Salatbuffet Zucchini Suppe Lachstranche gebraten an Dillsauce * Zucchini Gemüse Reis	Salatbuffet Zucchini Suppe gebratener Reis Gemüse und Tofu	Tagessuppe Abendessen vom Buffet
SA 22.08.2026	Salatbuffet Falkenhofffest	Salatbuffet Falkenhofffest	Tagessuppe Abendessen vom Buffet
SO 23.08.2026	Wunschmenü vom 22.08.26 Salatbuffet Gemüsecreme Suppe Kalbsbraten an Portweinjus Spätzli glasierte Karotten Schoggi Creme	Salatbuffet Gemüsecreme Suppe Brotbraten an Portweinjus Spätzli glasierte Karotten Schoggi Creme	Tagessuppe Abendessen vom Buffet