

Menüplan

vom 10. August 2026
bis 16. August 2026

KW 33

Wochenhit (Mittag)

Schweinssaltimbocca ***

Jus, Reis

Tagesgemüse

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 10.08.2026	Salatbuffet Brotsuppe Cervelat im Speckmantel mit Jus*** Krawättli Erbsli	Salatbuffet Brotsuppe Gemüseschnitzel paniert mit Jus Krawättli Erbsli	Tagessuppe Abendessen vom Buffet
DI 11.08.2026	Salatbuffet Broccolisuppe Rippli und Saucisson*** Salzkartoffeln Dörrbohnen	Salatbuffet Broccolisuppe Spiegelei auf Bratkartoffeln Dörrbohnen	Tagessuppe Abendessen vom Buffet
MI 12.08.2026	Salatbuffet Tomatensuppe Steinpilzrisotto mit Cherrytomaten garniert Schoggiflan	Salatbuffet Tomatensuppe Steinpilzrisotto mit Cherrytomaten garniert Schoggiflan	Tagessuppe Abendessen vom Buffet
DO 13.08.2026	Salatbuffet Peperonisuppe Szegediner Gulasch*** Schupfnudeln Romanesco	Salatbuffet Peperonisuppe Teigwarengratin	Tagessuppe Abendessen vom Buffet
FR 14.08.2026	Wunschmenü Salatbuffet Rüebli Suppe Poulet Curry mit Fruchtgarnitur Reis Cassata	Salatbuffet Rüebli Suppe Kichererbsencurry mit Fruchtgarnitur Reis Cassata	Tagessuppe Abendessen vom Buffet
SA 15.08.2026	Salatbuffet Selleriesuppe Fischknusperli mit Tartaresauce* Salzkartoffeln Rahmspinat	Salatbuffet Selleriesuppe Panierte Champignons mit Tartaresauce Salzkartoffeln Rahmspinat	Tagessuppe Abendessen vom Buffet
SO 16.08.2026	Salatbuffet Kartoffelsuppe Kalbsschnitzel an Morchelrahmsauce Nudeln Marktgemüse Aprikosenmousse	Salatbuffet Kartoffelsuppe Tofuschnitzel an Morchelrahmsauce Nudeln Marktgemüse Aprikosenmousse	Tagessuppe Abendessen vom Buffet