



MENÜWOCHENPLAN

27. APRIL – 3. MAI 2026

MITTAGESSEN

ABENDESSEN

Montag
27.04.2026

Süsskartoffelcremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Schweins-Saltimbocca an Portwein-Jus
Safran-Risotto & sautierte Zucchetti
🍰 Geburtstagsdessert Baileys-Torte 🍰

Birchermüesli
mit Weggli

Dienstag
28.04.2026

Minestrone | Saisonaler Blattsalat
Rinds-Hamburger mit Kräuterbutter
Kartoffel-Kroketten & Erbsli a la Creme
🍰 Geburtstagsdessert Schwarzwälder-Torte 🍰

Saucen-Kartoffeln
mit Gemüse
& Cipollata

Mittwoch
29.04.2026

Randen Cremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Poulet-Steak auf grober-Sanf-Sauce
Teigwaren & Butterbohnen
Erdbeer-Mousse

Café Complet
mit Käse

Donnerstag
30.04.2026

Kokos-Zitronengras-Suppe | Saisonaler Blattsalat
Fischstäbli (CA) mit Bärlauch-Mayo
Salzkartoffeln & Rahmspinat
Süssmostcreme

Hörnli-Auflauf
mit Hackfleisch
Saisonsalat

Freitag
01.05.2026

Spargelcremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Schweins-Haxe
Polenta & Knackerbsen
Ananas mit Kirsch

Rhabarber-Kuchen
mit Rahm

Samstag
02.05.2026

Geflügelcremesuppe mit Curry | Saisonaler Blattsalat
Rösti-Pastetli mit Gemüsefüllung
an Kräuter-Sauce
Überraschungs-Dessert

Schinken-Käse-Toast
mit Salat

Sonntag
03.05.2026

Bouillon mit Griess-Klösschen | Saisonaler Blattsalat
Kalbs-Rahmschnitzel mit Pfirsich
Butter-Nudeln
Torta della Nonna

Café Complet
mit gefülltem Ei

Alternative zum Znacht

Gefüllte Teigwaren an roter Pesto-Rahmsauce mit Salat oder Apfelmus
Fleisch-Käseplättli | Birchermüesli | Café Complet

Unser Fleisch stammt aus der Schweiz, Ausnahmen werden deklariert. Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.