



MENÜWOCHENPLAN

1. JUNI – 7. JUNI 2026

MITTAGESSEN

ABENDESSEN

Montag
01.06.2026

Süsskartoffelsuppe | Saisonaler Blattsalat
**Chili con Carne
im Reis-Ring**
🍰 Geburtstagsdessert Schwarzwälder-Torte 🍰

Ramequin
Saisonsalat

Dienstag
02.06.2026

Zucchetti Cremesuppe | Saisonaler Blattsalat
**Truten-Geschnetzeltes an Senf-Sauce
Teigwaren & Wurzel-Gemüse**
Gebrannte Creme

Griess-Köpfli
auf Beeri-Sauce

Mittwoch
03.06.2026

Bouillon mit Backerbsen | Saisonaler Blattsalat
**Geschmorte Kalbsbrustschnitte
Bramata mit Mascarpone & Knackerbsen**
Fruchtsalat

Teigwaren-Salat
Caprese

Donnerstag
04.06.2026

Fenchelsuppe mit Safran | Saisonaler Blattsalat
**Sautiertes Doraden-Filet (GR) mit Zitronenbutter
Savoyarde Kartoffeln & Rahm-Wirz**
Pfirsich-Quark-Creme

Kirschen-Kuchen
mit Rahm

Freitag
05.06.2026

Tomatencremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Berner-Kartoffel-Auflauf
Schoggi-Mousse

Cervelat im Teig
Salat

Samstag
06.06.2026

Gemüsecremesuppe | Saisonaler Blattsalat
**Vegetarische Älpler-Makronen
mit Röstzwiebeln & Apfelmus**
Erdbeer-Frappé

Spargelsalat
mit Rohschinken
Brötli (PL)

Sonntag
07.06.2026

Rüebliisuppe mit Ingwer | Saisonaler Blattsalat
**Schweins-Braten mit Aprikosen an Rosmarin-Sauce
Kartoffel-Galetten & Ratatouille**
Zitronen-Törtli

Café Complet
mit Hobelkäse

Alternative zum Znacht

Wurstweggen 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.