



# MENÜWOCHENPLAN

6. JULI – 12. JULI 2026

## MITTAGESSEN

## ABENDESSEN

Montag  
06.07.2026

Pfälzer Cremesuppe | Saisonaler Blattsalat  
**Pouletbrüstli mexikanische Art  
mit Reis**  
Mocca-Creme mit Baileys

**Fleisch-Käse-Plättli  
im Gipfeli**

Dienstag  
07.07.2026

Brotsuppe | Saisonaler Blattsalat  
**Kalbs-Adrio an weisser Zwiebel-Sauce  
Teigwaren & Kerbel-Rüebli**  
Schoggi-Frappé

**Erdbeer-Kuchen  
mit Rahm**

Mittwoch  
08.07.2026

Bouillon mit Buchstaben | Saisonaler Blattsalat  
**Gekochtes Ei an Safran-Sauce  
Kartoffel-Stampf & Knackerbsen**  
Kirschen-Mousse

**Café Complet  
mit Thuner-Schlosswurst**

Donnerstag  
09.07.2026

Grüne Erbsencremesuppe | Saisonaler Blattsalat  
**Rindfleischvogel  
Bramata mit Rosmarin & Kohlräbli**  
Gebäck

**Röstitasche  
mit Frischkäse-Füllung  
Salat**

Freitag  
10.07.2026

Curry-Suppe | Saisonaler Blattsalat  
**Sautierte Lachs-Tranche (NO) mit Hollandaise  
Paprika-Kartoffeln & Broccoli mit Mandeln**  
Nektarinen-Ragout

**Kaiserschmarrn  
mit Zwetschgenkompott**

Samstag  
11.07.2026

Gemüsecremesuppe | Saisonaler Blattsalat  
**Spaghetti Carbonara**  
🍰 Geburtstagsdessert  
Schoggi-Mousse mit Grand-Marnier 🍸

**Wurstsalat  
mit Gschwelli**

Sonntag  
12.07.2026

Tomatencremesuppe | Saisonaler Blattsalat  
**Schweinsschulterbraten mit Äpfeln an Calvados-Sauce  
Kartoffel-Kroketten & Krautstiele**  
Holunderblüten-Joghurt-Parfait

**Café Complet  
mit Joghurt**

### Alternative zum Nacht

Melone mit Rohschinken 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.