



MENÜWOCHENPLAN

20. JULI – 26. JULI 2026

MITTAGESSEN

ABENDESSEN

Montag
20.07.2026

Pastinaken Cremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Kalbs-Leberli an Kräuter-Jus
im Rösti-Pastetli & Butter-Bohnen
Wassermelone

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Focaccia

Dienstag
21.07.2026

Gelbe Peperoni Cremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Cervelat-Gulasch
Teigwaren & Broccoli
Süssmostcreme

Birchermüesli mit Weggli

Mittwoch
22.07.2026

Fenchelsuppe mit Orange | Saisonaler Blattsalat
Sautiertes Schweizer Forellenfilet an Zitronen-Sauce
Kartoffel-Lauch-Gemüse
Gebäck

Café Complet mit gefülltem Ei

Donnerstag
23.07.2026

Rüebli-suppe mit Vanille | Saisonaler Blattsalat
Spinat-Quiche
mit getrockneten Cherry-Tomaten
Kokos-Mousse

Poulet-Salat mit Früchten & Brioche

Freitag
24.07.2026

Gärtnerinsuppe | Saisonaler Blattsalat
Brätchügeli an Weisswein-Sauce
Curry-Reis & Erbsli
🍰 Geburtstagsdessert 2 Sorten Glace mit Rahm 🍰

Mit Hackfleisch gefüllte Kartoffeln
Saisonsalat

Samstag
25.07.2026

Geflügelcremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Basilikum-Tortellini
an Tomaten-Sauce mit Speckwürfeli
Sablé

Birnenkuchen mit Rahm

Sonntag
26.07.2026

Bouillon mit Sherry & Schnittlauch | Saisonaler Blattsalat
Suure Mocke
Kartoffelstock & Rotkraut
Beer-Quark-Schnitte

Café Complet mit Hobelkäse

Alternative zum Nacht

Vitello-Tonnato 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.