



MENÜWOCHENPLAN

17. AUGUST – 23. AUGUST 2026

	MITTAGESSEN	ABENDESSEN
Montag 17.08.2026	Fenchelsuppe mit Safran Saisonaler Blattsalat Schlemmerfilet (US) auf Zitronen-Sauce Paprika-Kartoffelschnitze & Rahm-Wirz Zwetschgen-Quark-Creme	Schinken-Käse-Toast "Glöggu" Salat
Dienstag 18.08.2026	Appenzeller Gsödsuppe Saisonaler Blattsalat Lasagne al Forno 🍰 Geburtstagsdessert Schwarzwälder-Torte 🍰	Apfel-Kuchen mit Rahm
Mittwoch 19.08.2026	Bouillon mit Gemüse-Würfeli Saisonaler Blattsalat Schüfeli an grober Senf-Sauce Peterli-Kartoffeln & Sauerrüben Trauben	Café Complet mit Käse
Donnerstag 20.08.2026	Süsskartoffelcremesuppe Saisonaler Blattsalat Poulet-Curry mit Früchten im Reis-Ring Gebäck	Siedfleisch-Salat mit Gschwellti
Freitag 21.08.2026	Rote Linsencremesuppe Saisonaler Blattsalat Gemüse-Teller Kartoffel-Galetten & Spiegelei 🍰 Geburtstagsdessert Vanille- & Mocca-Glace mit Meringue 🍰	Cervelat im Teig Saisonsalat
Samstag 22.08.2026	Tomatencremesuppe Saisonaler Blattsalat Überbackene Brüsseler-Schinken-Rolle Bratkartoffeln Fruchtsalat	Götterspeise mit Himbeeren
Sonntag 23.08.2026	Bouillon mit Diablotins Saisonaler Blattsalat Kalbs-Rahmschnitzel mit Pfirsich & Butter-Nudeln Nidle-Chueche	Café Complet geräucherte Forelle (DK) mit Meerrettich-Schaum

Alternative zum Nacht

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.