



MENÜWOCHENPLAN

31. AUGUST – 6. SEPTEMBER 2026

MITTAGESSEN

ABENDESSEN

Montag
31.08.2026

Blumenkohlsuppe mit Kurkuma | Saisonaler Blattsalat
Poulet-Steak an Thymian-Sauce
Teigwaren & Knackerbsen
Schoggi-Creme

Belegte Brötli

Dienstag
01.09.2026

Sellerie-Apfel-Suppe | Saisonaler Blattsalat
Mit Hackfleisch gefüllte Tomate
Gemüse-Reis
Trauben

Flammkuchen Lorraine
mit Speck & Zwiebeln
Saisonsalat

Mittwoch
02.09.2026

Minestrone | Saisonaler Blattsalat
Bratwurst an Zwiebel-Sauce
Rösti & Rosenkohl
🍰 Geburtstagsdessert Zitronen-Sorbet mit Vodka 🍰

Café Complet
mit Brie

Donnerstag
03.09.2026

Brotsuppe | Saisonaler Blattsalat
Gekochtes Ei an Safran-Sauce
Kartoffel-Stampf & sautierte Zucchini
Sablé

Früchte-Kuchen
mit Rahm

Freitag
04.09.2026

Lauchcremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Sautiertes Rubiger Lachs-Forellenfilet an Dill-Sauce
Gerstotto mit Gemüse-Würfeli
Mirabellen-Quark-Creme

Wurstsalat
mit Gschwellti

Samstag
05.09.2026

Gemüsecremesuppe | Saisonaler Blattsalat
Berner Kartoffel-Auflauf
Diplomat mit Birnen

Heidelbeer-Sturm

Sonntag
06.09.2026

Bouillon mit Sherry | Saisonaler Blattsalat
Wiener Kalbsrahmgulasch
Jäger-Nudeln & Blumenkohl mit Brösmeli
Rüebli-Torte

Café Complet
mit Tête de moine

Alternative zum Nacht

Palatschini 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.