

Menüplan 27.07. – 02.08.2026



Datum	Mittagessen	Vegetarisch	Suppe / Salat	Abendessen
Montag 27.07.	Kalbfleischvogel Thymiansauce Spätzle Karotten Tagesfrucht	Spätzle-Pfanne mit Gemüse und Pilzen Tagesfrucht	Gemüsesuppe Tagessalat	Pouletspiessli mit Tomaten- Gurkensalat und Mozzarellaperlen
Dienstag 28.07.	Schweinehalsbraten Bratkartoffeln Romanesco Aprikosenjalousie Jürg	Zucchini- Cordon-Bleu Bratkartoffeln Romanesco Aprikosenjalousie Jürg	Brotsuppe Tagessalat	Apfelküchlein mit Vanillesauce
Mittwoch 29.07.	Poulet-Saftbraten Rosmarinsauce Tomatenrisotto Zucchini Fruchtquark-Crème	Grillgemüse auf Tomatenrisotto Fetakäse Fruchtquark-Crème	Karottensuppe Tagessalat	Kirschenwähe
Donnerstag 30.07.	Spaghetti Carbonara Griessflammeri mit Erdbeeren	Spaghetti Gemüsesauce Griessflammeri mit Erdbeeren	Tomatensuppe Tagessalat	Toast Hawaii Schinken, Ananas Raclette-Käse
Freitag 31.07.	Biertreber- Schweinssteak Pommes-Frites Brokkoli Tagesfrucht	Gefüllte Crêpes mit Rahmspinat Tagesfrucht	Fenchelsuppe Tagessalat	Birchermüesli garniert
Samstag 01.08.	1. August Menü	1. August Menü	1. August Menü	Käse-Teller mit Kräuter-Quark 1. August-Brötli
Sonntag 02.08.	Gefüllte Kalbsbrust Kartoffelstock Bohnen Coupe Dänemark	Grillkäse Ofen-Gemüse Kartoffelstock Coupe Dänemark	Bouillon mit Eis Tagessalat	Café Complet Käse, Wurst, Konfitüre
1. Panierter Camembert mit Preiselbeeren 2. Bunter gemischter Salat 3. Birchermüesli 4. Café Complet			Auswahlmenü für den Abend	

Wir verarbeiten hauptsächlich Fleisch und Fisch aus der Schweiz, andernfalls ist es deklariert.

Auf Wunsch gibt Ihnen unser geschultes Personal Auskunft über Allergene.