

Wochen-Menüplan vom 17. bis 23. August 2026

Zu jedem Mittagsmenü servieren wir Ihnen eine Tagessuppe. Am Buffet dürfen Sie sich mit einem kleinen Salat bedienen.



	Montag 17. August	Dienstag 18. August	Mittwoch 19. August	Donnerstag 20. August	Freitag 21. August	Samstag 22. August	Sonntag 23. August
MITTAGESSEN	Gefüllter Pouletschenkel Teigwaren Grüne Erbsen	Grillplausch Kartoffelbeilage	Schweins- geschnetzeltes Kartoffelstock Glasierte Rüebli	Haugemachter Hackbraten Spätzli Kohlrabi mit Basilikumbutter	MSC Fischknusperli Risotto Broccoli *Herkunft: Pazifik	Kalbsvoressen mit Salbei Süsskartoffel- gnocchi Blattspinat	Bouillon mit Eierstich *** Rindsschmorbraten Burgunder Art Kartoffelgratin Peperoniecken Blumenkohl Zucchetti *** Roulade gefüllt mit Erdbeeren und Rahm



Mittags-Wochenhit

Fr. 22.50

Kleine Portion Fr. 19.50

... kreiert und gekocht von unserer Lernenden im 2. Lehrjahr:

**Hausgemachte Ravioli mit Räucherforelle
und Ricotta an Zitrone-Wermut-Sauce**

*Es het solangs
het!*

Bei Fragen zu Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Fachpersonal.

Soweit nichts anderes vermerkt, servieren wir ausschliesslich Schweizer-Fleisch und Fisch aus Europa. Brot- und Backwaren ebenfalls aus der Schweiz.

Fragen Sie nach den genauen Herkunftsorten unser Fachpersonal. *** Menüänderungen vorbehalten. *** Solange Vorrat.

Das Gastro-Team wünscht Ihnen „En Guete“!