

MENÜPLAN

29. Dezember 2025 - 4. Januar 2026



	MITTAGESSEN	VEGETARISCH	ABENDESSEN
Montag 29. Dezember	Bouillon mit Einlage Rindgeschnetzeltes an Paprikasauce Spätzli Schwarzwurzeln	Käseschnitte "Walliser Art"	Back-Camembert mit Preiselbeerkonfitüre Tomaten, Rucola und Eisbergsalat
Dienstag 30. Dezember	Wirzcrèmesuppe Trutenpiccata (FR) Weissweinrisotto Ratatouille-Gemüse Pistaziencrème-Schnitte	Couscous Gemüsepfanne «Marokkanischer Art»	Spaghetti an Pesto-Sauce mit Parmesan
Mittwoch 31. Dezember	Bouillon mit Gemüsewürfel Schweinsfilet im Teig Kartoffelgratin Saisongemüse Orangen-Zimt-Mousse	Rotes Thai-Curry mit cremiger Kokosbasis Karotten und Peperoni	Silvester-Teller bunt angerichtet mit Tischbrötli
Donnerstag 1. Januar	Blumenkohlcrèmesuppe Kalbsbrätchügeli mit Champignonsrahmsauce Fusilli-Teigwaren Glasierte Rüeblischeiben Schwarzwälderschnitte	Rösti-Tartelettes mit Käse überbacken Spiegelei und Gemüse	Schinkengipfeli mit Saisonsalat
Freitag 2. Januar	Rindssuppe mit Riebeli Gebratenes Zanderfilet (ES) mit Kräutermayonnaise Petersilienkartoffeln und Spinat	Risotto mit Steinpilzen und Parmesan	Apfelküchlein mit Vanillesauce
Samstag 3. Januar	Tomatencrèmesuppe Pouletgeschnetzeltes "Cafe de Paris" Cappelletti-Teigwaren Kohlrabistäbchen	Vegi-Balls an Pfeffersauce Nudeln mit Tagesgemüse	Gnocchi "Cinque Pi"" (Rahm, Tomatenpüree, Knoblauch, Peterli und Cherrytomaten)
Sonntag 4. Januar	Bouillon mit Buchstaben Aargauer Zwetschgenbraten Duchesse-Kartoffeln Broccoli-Röschen Ananas-Royal-Schnitte		Käseküchlein mit Nüsslisalat und Ei

Zum Mittagsmenü steht täglich ein Salatbüffet zur Verfügung.

Falls nichts anderes deklariert, handelt es sich um Schweizer Fleisch.
Unser Küchenteam gibt Ihnen gerne Informationen über mögliche Allergene.