

# MENÜPLAN

26. Januar - 1. Februar 2026



	MITTAGESSEN	VEGETARISCH	ABENDESSEN
<b>Montag</b> 26. Januar	Spargelcrèmesuppe Kalbsbrätcöhügeli an Champignon-Rahmsauce Rüebli Tagliatelle Teigwaren	Frühlingsrollen an Süss-Sauer-Sauce mit Reis	Fleischwegge an Kräutersauce
<b>Dienstag</b> 27. Januar	Bouillon mit Buchstaben Pouletschenkel-Ragout an Estragon-Buttersauce Kartoffelstock, Erbsli Panna Cotta mit Waldbeeren	Hörnli mit Paprika-Tomatensugo und veganen Hackbällchen	Paniertes Gemüseschnitzel mit Saisonsalat
<b>Mittwoch</b> 28. Januar	Minestrone Tessiner-Braten mit Speck Kroketten Gedämpfter Fenchel	Gefüllte Wraps mit Tomaten, Gurken, Avocado, Mais und Schmelzkäse	Beefsteak Tatar mit Toastbrot
<b>Donnerstag</b> 29. Januar	Lauchcrèmesuppe Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff» Weissweinrisotto Gelbe Butterbohnen Nussschnecke	Pulled vegan (Erbsenbasis) an Barbecuesauce mit Bratkartoffeln Tagesgemüse	Kartoffelsalat mit heissem Schinkli und Senf
<b>Freitag</b> 30. Januar	Bouillon mit Eierstich Eglifilet (ES) im Backteig Sauce Remoulade Dampfkartoffeln Rahmspinat	Spiegelei mit Kartoffel-Broccoli-Tätschli und Kräuterquark	Zwetschgenwähre mit Rahm
<b>Samstag</b> 31. Januar	Broccolicrèmesuppe Spaghetti «Carbonara» (mit Speck, Rahm und Ei) mit Parmesan	Blätterteig Pastetli mit Pilzfüllung und Rüeblischeiben an Rahmsauce	Cervelat-Chäs-Salat mit Ruchbrot
<b>Sonntag</b> 1. Februar	Bouillon mit Gemüsewürfel Kalbsbraten an Cognac-Rahmsauce Herzogin-Kartoffeln Saisongemüse Linzerschnitte		Gebackener Currystrudel mit Ananas und Pfirsich garniert

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.