

MENÜPLAN

9. Februar - 15. Februar 2026



MITTAGESSEN

VEGETARISCH

ABENDESSEN

Montag

9. Februar

Geburtstagsmenü

Bouillon mit Einlage
Rindsgeschnetzeltes an Paprikasauce
Nudeln
Gedämpfte Bohnen
Glacé mit Fruchtsalat

Vegetarisches
Bami Goreng
(Nudeln mit asiatischem Gemüse und Ei)

Kaiserschmarrn mit marinierten Kirschen

Dienstag

10. Februar

Pfifferlingcrèmesuppe
Schweinssteak an Pfeffersauce
Rosmarin-Kartoffelstock
Romanesco
Hausgemachte Glacéschnitte

Hausgemachte Brioche mit pochiertem Ei
Avocadocrème und Cherrytomaten

Eierbrötli garniert mit Gurken, Zwiebeln und Spargeln

Mittwoch

11. Februar

Minestrone
Geschmorte Rindsschulter an Rotweinsauce
Polenta
Rosenkohl mit Speckwürfel

Paniertes Gemüseschnitzel mit Preiselbeerkonfi Kartoffelstock

Flammkuchen-Toast mit Speck, Sauerrahm und Käse

Donnerstag

12. Februar

Tomatencremesuppe
Geräuchertes Rippli mit Speck
Saucenkartoffeln
Sauerkraut
Stracciatella-Crème

Spaghetti an Vegi-Bolognaise mit Parmesan

Spinat- und Käsekuchen

Freitag

13. Februar

Bouillon mit Griessnocken
Fischfilet „Bordelaise“ (DE) mit Duchesse-Kartoffeln
Ofengemüse

Rotes Thai-Curry mit Gemüse, Kokosmilch und Vegi-Planted

Penne „Cinque Pi“ mit Vollrahm, Tomatenpüree und Peterli

Samstag

14. Februar

Spargelcremesuppe
Poulet-Fleischvogel mit Spinatfüllung
Weissweinrisotto
Gedämpfte Tomate

Rösti mit Raclettekäse und Spiegeleier

Gebackenes Schinkengipfeli mit Saisonsalat

Sonntag

15. Februar

Geburtstagsmenü

Bouillon mit Buchstaben
Kalbsvoressen Wiener Art
Kartoffel-Gemüsegratin
Ananas-Royal-Schnitte

Hörnlisalat mit Rauchwurstli

Zum Mittagsmenü steht täglich ein Salatbuffet zur Verfügung.

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