

Menuplan

Woche vom
26.01. – 01.02.2026

| Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag | Samstag | Sonntag |
|--|--|--|--|---|--|--|
| 26.01.2026 | 27.01.2026 | 28.01.2026 | 29.01.2026 | 30.01.2026 | 31.01.2026 | 01.02.2026 |
| Bouillon mit Fideli Salatbuffet <u>Menu 1</u> Trutenragout mit Trauben Teigwaren, Kefen <u>Menu 2</u> Überbackene mexikanische Burritos (Hackfleisch und Gemüse) Tomatenreis Fruchtkorb | Pastinaken-Cremesuppe Salatbuffet <u>Menu 1</u> Paniertes Pouletschnitzel Rosmarin Wedges <u>Menu 2</u> Überbackene mexikanische Burritos (Hackfleisch und Gemüse) Tomatenreis Weisses Caotina-mousse mit Chriesi | Brotsuppe Salatbuffet <u>Menu 1</u> Adrio an brauner Sauce Knöpfli Romanesco <u>Rösti-Mittwoch</u> Rösti mit Gemüse an Rahmsauce Apfel-Zimtschnitte | Bouillon mit Backerbsen Salatbuffet <u>Menu 1</u> Siedfleisch mit Merrettichsauce Salzkartoffeln Sauerkraut <u>Menu 2</u> Gebratene Crevetten Black Tiger (Vietnam) Zitronen-Risotto Erbsli Zweierlei Parfait | Gemüse-Cremesuppe Salatbuffet <u>Menu 1</u> Oeltrotte Chäs-Chuächä <u>Menu 2</u> Gebratene Crevetten Black Tiger (Vietnam) Zitronen-Risotto Erbsli Vanilleköpfl mit Sirup | Hühnerboullion mit Goldhirse Salatbuffet <u>Menu</u> Spaghetti-Plausch Tomatensauce, Carbonara, Pesto, Bolognaise Fruchtkorb | Curry-Cremesuppe Salatbuffet <u>Menu</u> Schweinsfilet im Teig, Thymian-Jus gebratene Kartoffel-Roller Wintergemüse Marroni-Torte |
| Abend: immer mit Tagessuppe | | | | | | |
| Abend-Hit: Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Brot oder Auswahl aus der Abendkarte | | | | | | |
| Minestrone mit Tessinerli | Toast Williams mit Birne | Café Complet | Griessschnitte mit Frucht-Kompott | Apfelstrudel mit Vanillesauce | Käseteller mit Gschwellti | Café Complet |

Allergie oder Intoleranz? Gerne geben wir Auskunft über unsere Lebensmittel sowie deren Zubereitung. Für vegetarische Varianten fragen Sie das Servicepersonal. Alle unsere Fleischprodukte sind schweizerischer Herkunft. Anderweitiges ist gekennzeichnet. Unsere Brote und Backwaren sind europäischer Herkunft. Ausnahmen werden gekennzeichnet.

Anmeldung bis
10.00 Uhr
041 624 51 77

Preisliste
Menu (inkl. Suppe, Salat, (½ Hauptgang)
Hauptgang, Dessert) CHF 23.00 (CHF - 2.00)
Sonntagsmenu CHF 29.50 (CHF - 2.00)