

	Mittagessen Vollkost	Mittagessen Vegi
Montag 13.07.2026	Kressecrèmesuppe *** Lammragoût Kartoffelstock mit Apfelpüree Gedämpfte Randenwürfeli	Kressecrèmesuppe *** Kichererbsenragoût Kartoffelstock mit Apfelpüree Gedämpfte Randenwürfeli
Dienstag 14.07.2026	Schwarzwurzelcrèmesuppe *** Kalbsadrio mit Pilzsauce Schupfnudeln Kohlräbli an Sauce *** Melonensalat	Schwarzwurzelcrèmesuppe *** Hirse-Gemüsepudding mit Pilzsauce Schupfnudeln Kohlräbli an Sauce *** Melonensalat
Mittwoch 15.07.2026	Weissweinsuppe *** Gebackene Zanderfilets Kräuterquark Kartoffelwürfeli Blattspinat mit Pinienkernen	Weissweinsuppe *** Griechischer Bratkäse Kräuterquark Kartoffelwürfeli Blattspinat mit Pinienkernen
Donnerstag 16.07.2026	Kartoffelsuppe mit Majoran *** Lasagne al Forno mit Tomatensauce Gemüsegarntur Fenchel- und Pfälzerkarottensalat *** Cake	Kartoffelsuppe mit Majoran *** Lasagne al Forno mit Tomatensauce Gemüsegarntur Fenchel- und Pfälzerkarottensalat *** Cake
Freitag 17.07.2026	Passierte Gemüsesuppe *** Kalter Teller mit Hamme und Melone mit Senf Kartoffelsalat	Passierte Gemüsesuppe *** Kalter Teller reich garniert mit Senf Kartoffelsalat
Samstag 18.07.2026	Asiatische Gemüsesuppe *** Pouletgeschnetzeltes Madras mit Fruchtgarntur Reis Kabis- und Gurken-Mangosalat	Asiatische Gemüsesuppe *** Gemüsecurry mit Fruchtgarntur Reis Kabis- und Gurken-Mangosalat
Sonntag 19.07.2026	Bouillon mit Sherry *** Schweinshalsbraten Calvados Kartoffelgratin Karottenduett *** Tagesdessert	Bouillon mit Sherry *** Gemüsesteak Calvados Kartoffelgratin Karottenduett *** Tagesdessert

Änderungen vorbehalten!

In unserem Betrieb werden Fleisch und Fleischerzeugnisse aus Schweizerproduktion verwendet. Ausnahmen werden jeweils deklariert.

Lammfleisch (AUS/NZ): Lammfleisch kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein. Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Unsere Gerichte können mit Alkohol zubereitet sein.

Am Abend servieren wir Ihnen zusätzlich eine feine Suppe.

Allergene: Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeitenden.

Fisch und Fischerzeugnisse werden deklariert.

Brot und Feingebäck werden aus Schweizerproduktion verwendet. Ausnahmen werden jeweils deklariert.

	Abendessen Vollkost	Abendessen Vegi
Montag 13.07.2026	Käseschnitte mit assortierten Salaten *** Kaffee oder Tee	Käseschnitte mit assortierten Salaten *** Kaffee oder Tee
Dienstag 14.07.2026	Russischer Salat mit Ei und Salami garniert Weggli *** Kaffee oder Tee	Russischer Salat mit Ei und Tofu garniert Weggli *** Kaffee oder Tee
Mittwoch 15.07.2026	Fotzelschnitten Erdbeer-Rhabarberkompott Vanillesauce *** Kaffee oder Tee	Fotzelschnitten Erdbeer-Rhabarberkompott Vanillesauce *** Kaffee oder Tee
Donnerstag 16.07.2026	Café Complet mit Pastrami, Cantadou, Butter, Konfi und Hausbrot *** Kaffee oder Tee	Café Complet mit Tofuaufschnitt, Cantadou, Butter, Konfi und Hausbrot *** Kaffee oder Tee
Freitag 17.07.2026	Birnenkuchen mit Schlagrahm *** Kaffee oder Tee	Birnenkuchen mit Schlagrahm *** Kaffee oder Tee
Samstag 18.07.2026	Hörnlisalat garniert Laugen-Silserbrötchen *** Kaffee oder Tee	Hörnlisalat garniert Laugen-Silserbrötchen *** Kaffee oder Tee
Sonntag 19.07.2026	Birchermüseli mit Waldbeeren und Brioche *** Kaffee oder Tee	Birchermüseli mit Waldbeeren und Brioche *** Kaffee oder Tee

Änderungen vorbehalten!

In unserem Betrieb werden Fleisch und Fleischerzeugnisse aus Schweizerproduktion verwendet. Ausnahmen werden jeweils deklariert.

Lammfleisch (AUS/NZ): Lammfleisch kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein. Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Unsere Gerichte können mit Alkohol zubereitet sein.

Am Abend servieren wir Ihnen zusätzlich eine feine Suppe.

Allergene: Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeitenden.

Fisch und Fischerzeugnisse werden deklariert.

Brot und Feingebäck werden aus Schweizerproduktion verwendet. Ausnahmen werden jeweils deklariert.