

	Mittagessen Vollkost	Mittagessen Vegi
Montag 10.08.2026	Gurkencrèmesuppe Gebratene Pouletbrust Rosmarinsauce Ofenkartoffeln Blumenkohl gratiniert	Gurkencrèmesuppe Gemüsegalette Rosmarinsauce Ofenkartoffeln Blumenkohl gratiniert
Dienstag 11.08.2026	Gemüsesuppe Seeländer Art Schweinsragout mit Dörraprikosen Griessgnocchi Glasierte Karotten Gefüllte Windbeutel	Gemüsesuppe Seeländer Art Yasojawürfel mit Dörraprikosen Griessgnocchi Glasierte Karotten Gefüllte Windbeutel
Mittwoch 12.08.2026	Zitronen-Thymiansuppe Gebackene Zanderfilets mit Peterliquarksauce Salzkartoffeln Rahmspinat	Zitronen-Thymiansuppe Vegi Nuggets mit Peterliquarksauce Salzkartoffeln Rahmspinat
Donnerstag 13.08.2026	Auberginencrèmesuppe Lasagne al Forno Gemüsegarnitur Kohlräbli- und Peperonissalat Fruchtsalat	Auberginencrèmesuppe Lasagne al Forno Gemüsegarnitur Kohlräbli- und Peperonissalat Fruchtsalat
Freitag 14.08.2026	Apfel-Ingwersuppe Chipollata-Speck Spiessli mit Madeirasauce Bratkartoffeln Grüne Bohnen	Apfel-Ingwersuppe Gemüsespiessli mit Madeirasauce Bratkartoffeln Grüne Bohnen
Samstag 15.08.2026	Broccolicrèmesuppe Rindszunge mit Kapernsauce Kartoffel-Erbсенstock Randensalat	Broccolicrèmesuppe Pochiertes Ei mit Kapernsauce Kartoffel-Erbсенstock Randensalat
Sonntag 16.08.2026	Rucolacrèmesuppe Kalbsschulterbraten Weissweinsrisotto Ratatouille Gebrannte Crème	Rucolacrèmesuppe Buchweizenplätzli Weissweinsrisotto Ratatouille Gebrannte Crème

Änderungen vorbehalten!

In unserem Betrieb werden Fleisch und Fleischzeugnisse 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 10.08.2026	Omelette Basilikumsauce Gemüse garnitur Kaffee oder Tee	Omelette Basilikumsauce Gemüse garnitur Kaffee oder Tee
Dienstag 11.08.2026	Geräuchte Trutenbrust mit Cocktailsauce, Melonenschnitt, Tomatensalat und Brioche Kaffee oder Tee	Bergkäse und Vegiaufschnitt mit Cocktailsauce, Melonenschnitt, Tomatensalat und Brioche Kaffee oder Tee
Mittwoch 12.08.2026	Pfannkuchen mit Beerenfüllung Vanillesauce Kaffee oder Tee	Pfannkuchen mit Beerenfüllung Vanillesauce Kaffee oder Tee
Donnerstag 13.08.2026	Birchermüesli garniert Kaffee oder Tee	Birchermüesli garniert Kaffee oder Tee
Freitag 14.08.2026	Spätzligratin mit Schinkenwürfeli und Gemüse- Julienne Sommersalat Kaffee oder Tee	Spätzligratin mit Tofuwürfeli und Gemüse-Julienne Sommersalat Kaffee oder Tee
Samstag 15.08.2026	Kirschenkuchen mit Schlagrahm Kaffee oder Tee	Kirschenkuchen mit Schlagrahm Kaffee oder Tee
Sonntag 16.08.2026	Café Complet mit Neuenegger Nusswurst, Konfi, Butter und Ruchbrot Kaffee oder Tee	Café Complet mit Sbrinz und Nussrahmkäse, Konfi, Butter und Ruchbrot 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.