

	Mittagessen Vollkost	Mittagessen Vegi
Montag 17.08.2026	Tomatencrèmesuppe Hackbraten mit Champignonsauce Schupfnudeln Fenchel	Tomatencrèmesuppe Vegihackbraten mit Champignonsauce Schupfnudeln Fenchel
Dienstag 18.08.2026	Zitronengrassuppe Paniertes Quornschnitzel Currydip Frittierte Kartoffeln Kohlräbli mit Kräutern Karottencake	Zitronengrassuppe Paniertes Quornschnitzel Currydip Frittierte Kartoffeln Kohlräbli mit Kräutern Karottencake
Mittwoch 19.08.2026	Kräutercrèmesuppe Ungarisches Rindsgulasch Byron-Kartoffeln Gedämpfte Tomate	Kräutercrèmesuppe Vegetarisches Gulasch Byron-Kartoffeln Gedämpfte Tomate
Donnerstag 20.08.2026	Bouillon mit Backerbsen Gebratener Pouletoberschenkel mit Cognacsauce Spiralenteigwaren Grüne und gelbe Zucchini Aprikosensorbet im Becher	Bouillon mit Backerbsen Linsenburger mit Cognacsauce Spiralenteigwaren Grüne und gelbe Zucchini Aprikosensorbet im Becher
Freitag 21.08.2026	Brotsuppe Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Estragonsauce Salzkartoffeln Lattich	Brotsuppe Gekochte Eier mit Estragonsauce Salzkartoffeln Lattich
Samstag 22.08.2026	Passierte Gemüsesuppe Tortelloni mit Spinat-Ricottafüllung Boursinsauce mit Gemüseswürfeln Reibkäse Kabis- und Gurken-Mangosalat	Passierte Gemüsesuppe Tortelloni mit Spinat-Ricottafüllung Boursinsauce mit Gemüseswürfeln Reibkäse Kabis- und Gurken-Mangosalat
Sonntag 23.08.2026	Weissweinsuppe Rindsgeschnetzeltes mit Portweinsauce Rösti Broccoli mit Mandeln Melonensalat	Weissweinsuppe Vegigeschnetzeltes mit Portweinsauce Rösti Broccoli mit Mandeln Melonensalat

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 17.08.2026	Schinkengipfeli mit assortierten Salaten Kaffee oder Tee	Gemüsegipfeli mit assortierten Salaten Kaffee oder Tee
Dienstag 18.08.2026	Belegte Brötli in Variationen Kaffee oder Tee	Belegte Brötli in Variationen Kaffee oder Tee
Mittwoch 19.08.2026	Birnen-Kartoffelgratin mit Quarkguss Kopfsalat Kaffee oder Tee	Birnen-Kartoffelgratin mit Quarkguss Kopfsalat Kaffee oder Tee
Donnerstag 20.08.2026	Hausterrine mit Cumberlandsauce Selleriesalat Kaffee oder Tee	Gemüseterrine mit Cumberlandsauce Selleriesalat Kaffee oder Tee
Freitag 21.08.2026	Toast Hawaii Lilienwegsalat Kaffee oder Tee	Toast Hawaii Lilienwegsalat Kaffee oder Tee
Samstag 22.08.2026	Café Complet mit Aufschnitt, Konfi, Butter und Vollkornbrot Kaffee oder Tee	Café Complet mit Vegiaufschnitt, Konfi, Butter und Vollkornbrot Kaffee oder Tee
Sonntag 23.08.2026	Milchreis Zimt und Zucker Pfirsichkompott Kaffee oder Tee	Milchreis Zimt und Zucker Pfirsichkompott 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.