

	Mittagessen Vollkost	Mittagessen Vegi
Montag 19.10.2026	Schwarzwurzelcrèmesuppe *** Rindsgeschnetzeltes Süsskartoffelgnocchi Broccoli	Schwarzwurzelcrèmesuppe *** Vegiragoût Süsskartoffelgnocchi Broccoli
Dienstag 20.10.2026	Blumenkohlsuppe *** Gebratene Pouletbrust mit Thymianjus Herzoginkartoffeln Ofengemüse *** Kokosmakarönl	Blumenkohlsuppe *** Gemüseschnitzel mit Thymianjus Herzoginkartoffeln Ofengemüse *** Kokosmakarönl
Mittwoch 21.10.2026	Tomatencrèmesuppe mit Gin *** Hackbraten mit Pfeffersauce Muscheliteigwaren Bohnen	Tomatencrèmesuppe mit Gin *** Vegihackbraten mit Pfeffersauce Muscheliteigwaren Bohnen
Donnerstag 22.10.2026	Kerbelsuppe *** Rindszunge mit Kapernsauce Reis Erbsli und Rüebl *** Passionsfruchtmousse	Kerbelsuppe *** Pochiertes Ei mit Kapernsauce Reis Erbsli und Rüebl *** Passionsfruchtmousse
Freitag 23.10.2026	Minestrone *** Gebratene Lachstranche mit Safransauce Salzkartoffeln mit Schnittlauch Wirsinggemüse	Minestrone *** Dinkelburger mit Safransauce Salzkartoffeln mit Schnittlauch Wirsinggemüse
Samstag 24.10.2026	Pastinakencrèmesuppe *** Cannelloni Mediterrane Mais- und Zucchettisalat	Pastinakencrèmesuppe *** Cannelloni Mediterrane Mais- und Zucchettisalat
Sonntag 25.10.2026	Bouillon mit Sherry *** Hirschpfeffer Jäger Art Schupfnudeln Rosenkohl Mirza Apfel *** Fruchtsalat	Gemüsebouillon mit Sherry *** Sojageschnetzeltes Jäger Art Schupfnudeln Rosenkohl Mirza Apfel *** Fruchtsalat

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 19.10.2026	Risotto mit Kürbis Kopfsalat *** Kaffee oder Tee	Risotto mit Kürbis Kopfsalat *** Kaffee oder Tee
Dienstag 20.10.2026	Wildpastete Weidmanns Heil mit Cumberlandsauce Selleriesalat *** Kaffee oder Tee	Vegi Gemüse-Pastete mit Cumberlandsauce Selleriesalat *** Kaffee oder Tee
Mittwoch 21.10.2026	Omelette auf Gemüsebeet mit Frischkäsesauce *** Kaffee oder Tee	Omelette auf Gemüsebeet mit Frischkäsesauce *** Kaffee oder Tee
Donnerstag 22.10.2026	Käseteller reich garniert Gschwellti *** Kaffee oder Tee	Käseteller reich garniert Gschwellti *** Kaffee oder Tee
Freitag 23.10.2026	Im Ei gebratene Griessschnitte Zimt und Zucker Rotweinzwetschgen *** Kaffee oder Tee	Im Ei gebratene Griessschnitte Zimt und Zucker Rotweinzwetschgen *** Kaffee oder Tee
Samstag 24.10.2026	Belegte Brötli in Variationen *** Kaffee oder Tee	Belegte Brötli in Variationen *** Kaffee oder Tee
Sonntag 25.10.2026	Birnenkuchen mit Rahm *** Kaffee oder Tee	Birnenkuchen mit Rahm *** 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.