

MENÜPLAN WOCHE 7 / 10. bis 16. Februar 2025

Montag, 10. Februar 2025

Artischockencreme

Fleisch Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce
mit Nudeln und Vichy Karotten

Vegi Pochiertes Ei auf Blattspinat mit Hollandaise
und Dampfkartoffeln

Dessert Biskuitroulade mit Himbeeren

AV 1 G'Schwellti mit Käse

AV 2 Brätchügeli an fruchtiger gelber Currysauce, Reisring

Spezial Püriert

Dienstag, 11. Februar 2025

Randen Salat mit Trauben

Fleisch "Pad Thai" gebratene Nudeln mit Rindfleischstreifen
und asiatischem Gemüse

Vegi Süssmaiskroketten mit Curry Mayonnaise & Trevisano

Dessert Schwedenschnitte

AV 1 Spaghetti Carbonara

AV 2 Röstitaschen mit Blattsalat

Spezial Püriert

Mittwoch, 12. Februar 2025

Gemüsesuppe "Bauern Art"

Fleisch Kasseler-Schinken auf Sauerkraut
und Dampfkartoffeln

Vegi Tofu an süsssaurer Sauce mit Basmatireis & Gemüse

Dessert Cremeschnitte

AV 1 Spätzli Pfanne mit Gemüse und Pilzen

AV 2 Wienerli mit Kartoffelsalat

Spezial Püriert

Donnerstag, 13. Februar 2025

Thailändische Kokossuppe mit Zitronengras

Fleisch Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit
Pommes frites und Tomate Provençales

Vegi Käse-Ravioli an Weissweinkräutersauce
mit Feigen und Nüssen

Dessert Zitronenkuchen mit Rahm

AV 1 Kartoffel Gnocchi mit Tomatensauce und Reibkäse

AV 2 Rinds Hacktätschli mit Kartoffelstock und Gemüse

Spezial Püriert

Freitag, 14. Februar 2025

- Nüsslisalt mit Ei
- Fisch Pochierte Lachsschnitte (NO) an Sauce hollandaise mit Salzkartoffeln und Erbsen
- Wähe Aprikosen- und Käse-Speckwähe
- Dessert Schokoladenfondant mit frischen Himbeeren
- AV 1 Siedfleischsalat mit Essiggemüse und Ei
- AV 2 Birchermüesli mit Rahm
- Spezial Püriert

Samstag, 15. Februar 2025

- Bouillon mit Fideli
- Fleisch Kaninchenragout "Tessiner Art" mit Bramata Polenta und grünen Bohnen
- Vegi Tagliatelle an Salbeibuttersauce, Gemüse und Reibkäse
- Dessert Appenzeller Schlorzifladen
- AV 1 Kalbshacksteak mit Lyoner Kartoffeln und Broccoli
- AV 2 Penne Cinque Pi (Vegi)
- Spezial Püriert

Sonntag, 16. Februar 2025

- Blattsalat
- Fleisch Kalbscarrée an Balsamico Jus mit Rosmarin-Ofenkartoffeln und Saisongemüse
- Vegi Pastetchen gefüllt mit buntem Gemüse und Risi Bisi
- Dessert Frischer Fruchtsalat mit Rahm
- AV 1 Gemüsestrudel mit Kräutersauerrahm
- AV 2 Äpler Magronen mit Apfelmus (Vegi)
- Spezial Püriert

Wir heissen Sie herzlich Willkommen und wünschen Ihnen „En Guete“

Unser Fleisch stammt aus Schweizer Produktion. In Ausnahmefällen wird das Herkunftsland deklariert. Das Fanggebiet unserer Fischspeisen ist in unserer Menükarte mit der FAO-Nummer gekennzeichnet. Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über weitere Details. Bitte wenden Sie sich für Fragen betreffend Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können ebenfalls an unsere Mitarbeitenden.