

## Menüplan – Montag, 18.05.2026 bis Sonntag, 24.05.2026

Datum	Tagesmenü	Vegetarisches Menü	Abendessen, salzig	Abendessen, süss
Montag, 18.05.2026	<p><i>Brotssuppe mit Kümmel</i></p> <p>Kalbsbratwurst Zwiebelsauce Pommes Frites, Glasierte Rüepli</p> <p><i>Schwedentörtli</i></p>	<p>Spiegelei Pommes Frites Tagesgemüse</p>	<p>Capuns-Gratin (Auflauf mit Mangold und Bergkäse)</p>	<p>Hausgemachte Birnenjalousie</p>
Dienstag, 19.05.2026	<p><i>Maiscremesuppe</i></p> <p>Pouletgeschnetzeltes "Stroganoff" Schupfnudeln Glasierte Randen</p> <p><i>Stracciatella-Joghurtcreme</i></p>	<p>"Pinsa romana" - Luftiger Teigboden belegt mit Spargel und Creme Fraîche</p>	<p>Räucherlachs-Teller *** mit Meerrettichrahm</p>	<p>Milchreis Kirschenkompott</p>
Mittwoch, 20.05.2026	<p><i>Lauchsuppe</i></p> <p>Hackbraten vom Emmentaler Rind Rosmarin - Jus Krüseli, Tomaten "Provençale"</p> <p><i>Gebrannte Creme</i></p>	<p>Spinat - Canneloni Basilikumschaum</p>	<p>Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung, Sweet-Chili- Sauce</p>	<p>Quark-Speise mit Banane und Haferflocken</p>
Donnerstag, 21.05.2026	<p><i>Gazpacho (kalte Gemüsesuppe)</i></p> <p>Mariniertes Schweins Hals Steak Kräuterbutter Rosmarinkartoffeln, Auberginen</p> <p><i>Lauwarmer Schoggi-Mandelkuchen</i></p>	<p>Mariniertes Tofu Steak Kräuterbutter Ratatouille</p>	<p>Gemüse-Quiche Sauerrahm-Dip</p>	<p>Omelette, gefüllt mit Haselnusscreme</p>
Freitag, 22.05.2026	<p><i>Blumenkohlcremesuppe</i></p> <p>Zanderknusperli* Zitronenmayonnaise Risotto, Kleine Tomaten</p> <p><i>Meringue mit Rahm</i></p>	<p>Halloumi-Salat mit Tomaten, Gurken und Granatapfelkernen Joghurt-Sauce</p>	<p>Sandwich-Brötli mit Mortadella, Salat und Gürkli</p>	<p>Geraffelte Apfelwähe mit Rahm</p>
Samstag, 23.05.2026	<p><i>Gemüsecremesuppe</i></p> <p>Toast "Hawaii" mit Schinken, Ananas und Käse Randensalat</p> <p><i>Frischer Fruchtsalat</i></p>	<p>(Vegi: ohne Schinken)</p>	<p>Bündner Teller mit Bütterli und Brot</p>	<p>Götterspeise mit Rhabarber, Zwieback und Vanillecreme</p>
Sonntag, 24.05.2026	<p><i>Flädli-Suppe</i></p> <p>Kaninchen** Rollbraten "Forestière" Sultaninen-Jus Bramata-Polenta, Fave - Bohnen</p> <p><i>Nougat-Glace mit Rahm</i></p>	<p>Panierte Champignons mit Sauce Tartare Gemüse-Bett</p>	<p>Café complet mit Landrauchschinken und Kräuterkäse</p>	<p>Birchermüesli, garniert mit Früchten - Dazu Brot und Butter</p>

\*EST \*\*HUN \*\*\*NOR

Unser Fleisch, Fisch und Backwaren stammen grundsätzlich aus der Schweiz. Abweichungen werden deklariert.  
Für Informationen betreffend Allergene fragen Sie bitte jederzeit das Küchenpersonal.