

Menüplan Mittagessen

		Normales Menü	Leichtes Menü	Vegetarisches Menü
Montag 28. Dez 2020	Suppe	Gemüsesuppe	Gemüsesuppe	Gemüsesuppe
	Salat	Nüsslisalat mit Ei	Nüsslisalat mit Ei	Nüsslisalat mit Ei
	Hauptgang	Rindsvoressen an Rotweinsauce Kartoffelstock Rosenkohl	Rindsvoressen an Rotweinsauce Couscous Aubergines	Champignonschnitte mit Käse Aubergines Rosenkohl
	Dessert	Schoggiköpfler mit Rahm *	Schoggiköpfler mit Rahm *	Schoggiköpfler mit Rahm *
Dienstag 29. Dez. 2020	Suppe	Kalbsfleischsuppe	Kalbsfleischsuppe	Vegisuppe
	Salat	Chinakohlsalat mit Kernen	Chinakohlsalat mit Kernen	Chinakohlsalat mit Kernen
	Hauptgang	Blätterteig Pastetli mit Kalbfleischchügeli, Milke- und Kalbsfleischwürfeln Mischgemüse	Kalbschnitzel an Zigeunersauce Teigwaren Fenchel gratiniert	Grillkäse Kräutersauce Pommes frites Fenchel
	Dessert	Ananassalat *	Ananassalat *	Ananassalat *
Mittwoch 30. Dez. 2020	Suppe	Grüne Erbsenschaumsuppe	Grüne Erbsenschaumsuppe	Grüne Erbsenschaumsuppe
	Salat	Brunnenkressesalat mit Ei	Brunnenkressesalat mit Ei	Brunnenkressesalat mit Ei
	Hauptgang	Schweinsfilet an Steinpilzsauce Nudeln an Butter Rüebli und Broccoli	Schweinsfilet an Steinpilzsauce Kartoffeln Galetten Rüebli und Broccoli	Quorn Zitronen-Pfefferschnitzel Bratkartoffeln Broccoli und Grilltomate mit Käse
	Dessert	Zitronenroulade *	Zitronenroulade *	Zitronenroulade *
Donnerstag 31. Dez. 2020	Suppe	Broccolicrèmesuppe	Broccolicrèmesuppe	Broccolicrèmesuppe
	Salat	Gurkensalat mit Dill	Gurkensalat mit Dill	Gurkensalat mit Dill
	Hauptgang	Bauern Fleischkäse an grüner Pfeffersauce Kartoffelgratin Romanesco	Bauern Fleischkäse an grüner Pfeffersauce Teigwaren Grilltomate	Vegi-Bratwurst an Rahmsauce Rösti Bohnen und Krautstiel
	Dessert	Mangocrème *	Mangocrème *	Mangocrème *
Freitag 01. Jan. 2021	Suppe	Gebundene Maissuppe	Gebundene Maissuppe	Gebundene Maissuppe
	Salat	Randensalat mit Apfel	Randensalat mit Apfel	Randensalat mit Apfel
	Hauptgang	Rindsfilet an Rotweinsauce Pilawreis Zucchetti	Rindsfilet an Rotweinsauce Pilawreis Zucchetti	Gemüserisotto mit geriebenem Käse Romanesco
	Dessert	Birnen-Schoggischnitte *	Birnen-Schoggischnitte *	Birnen-Schoggischnitte *
Samstag 02. Jan. 2021	Suppe	Selleriecrèmesuppe	Selleriecrèmesuppe	Selleriecrèmesuppe
	Salat	Frieseesalat mit Kernen	Frieseesalat mit Kernen	Frieseesalat mit Kernen
	Hauptgang	Kalbsgeschnetztes an Halbrahmsauce Maccaroni Erbsen	Kalbsgeschnetztes an Halbrahmsauce Maccaroni Erbsen	Linsenroulade mit Tofu Maccaroni Lauchgemüse
	Dessert	Tiramisu *	Tiramisu *	Tiramisu *
Sonntag 03. Jan. 2021	Suppe	Bouillon mit Flädli	Bouillon mit Flädli	Bouillon mit Flädli
	Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat
	Hauptgang	Tessinerbraten an Halbrahmsauce Kroketten Krautstiel	Tessinerbraten an Halbrahmsauce Kroketten Krautstiel	Siebencornschnitzel an Rahmsauce Kroketten Blumenkohl
	Dessert	Orangen Diplomat *	Orangen Diplomat *	Orangen Diplomat *

Unser Fleisch stammt aus Schweizer Produktion. Ausnahmen werden entsprechend vermerkt.

Informationen zu Allergien können jederzeit bei unserem Küchenpersonal eingeholt werden.


Diät Dessert erhältlich. / Menüänderungen sind vorbehalten.

Menüplan Abendessen

	Menü 1	Menü 2	
Montag 28. Dez 2020	Crevetten Cocktail Toastbrot und Butter	Lyonnerrugel garniert Brot und Butter	C = Café Complet B = Griessbrei T = Tagessuppe M = Birchermüesli
Dienstag 29. Dez. 2020	Käseteller garniert mit Gschwellti	Sülzli mit Fleischstückli Salatgarnitur Brot und Butter	C = Cafe Complet B = Haferbrei T = Tagessuppe M = Birchermüesli
Mittwoch 30. Dez. 2020	Linsensalat mit Kichererbsen Brot und Butter	Zwiebelkuchen mit Speck gemischter Salat	C = Cafe Complet B = Milchreis T = Tagessuppe M = Birchermüesli
Donnerstag 31. Dez. 2020	Kriesibrägel	Salamiteller garniert Brot und Butter	C = Cafe Complet B = Griessbrei T = Tagessuppe M = Birchermüesli
Freitag 01. Jan. 2021	Birchermüesli Brot und Butter	Schottischer Räucherlachs Meerrettichschaum Toast und Butter	C = Cafe Complet B = Haferbrei T = Tagessuppe M = Birchermüesli
Samstag 02. Jan. 2021	Hüttenkäse mit Tomaten und Gurken garniert Brot und Butter	Mortadellateller garniert Brot und Butter	C = Cafe Complet B = Milchreis T = Tagessuppe M = Birchermüesli
Sonntag 03. Jan. 2021	Joghurt mit frischen Früchten Brot und Butter	Bratenteller mit Tartarsauce Brot und Butter	C = Cafe Complet B = Griessbrei T = Tagessuppe M = Birchermüesli

Unser Fleisch stammt aus Schweizer Produktion. Ausnahmen werden entsprechend vermerkt.
 Informationen zu Allergien können jederzeit bei unserem Küchenpersonal eingeholt werden.

Menüplan Mittagessen

		Normales Menü	Leichtes Menü	Vegetarisches Menü
Montag 04. Jan 2021	Suppe	Ochsenschwanzsuppe	Ochsenschwanzsuppe	Gemüse Bouillon
	Salat	Saisonsalat mit Tomaten	Saisonsalat mit Tomaten	Saisonsalat mit Tomaten
	Hauptgang	Kalbsvoressen an Rosmarinsauce Polenta Bohnen mit Zwiebeln	Kalbsvoressen an Halbrahamsauce Kartoffelstock Ratatouille	überbackene Eierspätzli Geriebener Käse Ratatouille
	Dessert	Bananencreme *	Bananencreme *	Bananencreme *
Dienstag 05. Jan. 2021	Suppe	Champignoncremesuppe	Champignoncremesuppe	Champignoncremesuppe
	Salat	grüner Salat mit Apfel	grüner Salat mit Apfel	grüner Salat mit Apfel
	Hauptgang	Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti Wirz Gemüse	Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Spätzli Sellerie	Rösti mit Spiegelei Wirz und Sellerie
	Dessert	Pralinenmousse *	Pralinenmousse *	Pralinenmousse *
Mittwoch 06. Jan. 2021	Suppe	Linsensuppe	Linsensuppe	Linsensuppe
	Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat
	Hauptgang	Rindsgeschnetzeltes an brauner Sauce Kartoffelstock glacierte Rüeblen	 Poulet an Süsssaucersauce Pilawreis Rüeblen und Erbsli	Cornaturgeschnetzeltes an Rahmsauce Pilawreis Rüeblen und Erbsli
	Dessert	Vanillecreme *	Vanillecreme *	Vanillecreme *
Donnerstag 07. Jan. 2021	Suppe	Tomatensuppe	Tomatensuppe	Tomatensuppe
	Salat	Rüeblisalat	Rüeblisalat	Rüeblisalat
	Hauptgang	Spaghetti an Bolognesauce und Tomatensauce Reibkäse	Äplermaccaroni mit Schinken und Gemüse Apfelmus	Gemüse Lasagne mit Parmesan gratiniert
	Dessert	Panna Cotta *	Panna Cotta *	Panna Cotta *
Freitag 08. Jan. 2021	Suppe	Gemüsecremesuppe	Gemüsecremesuppe	Gemüsecremesuppe
	Salat	Maissalat	Maissalat	Maissalat
	Hauptgang	Fischknusperli mit Tartarsauce Savoyard Kartoffeln (Kartoffeln mit Bouillon und Käse) Blattspinat	Crevetten Pochiert an Safransauce Ebly mit Gemüse Schwarzwurzeln mit Kräutern	Vegi Würstli Salzkartoffeln Schwarzwurzeln mit Kräutern Blattspinat
	Dessert	Rotweibirnen *	Rotweibirnen *	Rotweibirnen *
Samstag 09. Jan. 2021	Suppe	Leichte Minestrone	Leichte Minestrone	Leichte Minestrone
	Salat	Grüner Salat mit Tomaten	Grüner Salat mit Tomaten	Grüner Salat mit Tomaten
	Hauptgang	Gebratener Fleischkäse an Jägersauce Kartoffelgnocchi Rosenkohl	Gebratener Fleischkäse an Jägersauce Nudeln Broccoli	Gemüseburger an Jägersauce Kartoffelgnocchi Rosenkohl und Broccoli
	Dessert	Griessköppli *	Griessköppli *	Griessköppli *
Sonntag 10. Jan. 2021	Suppe	Bouillon Einlage	Bouillon Einlage	Vegi Bouillon Einlage
	Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat
	Hauptgang	Kalbsschulterbraten an Pilzrahmsauce Griesshalbmonde gratiniert glacierte Okra	Kalbsschulterbraten an Pilzrahmsauce Bulgur mit Gemüse Krautstiel	Dinkelnudeln an Pilzrahmsauce glacierte Kohlräbli und Krautstiel
	Dessert	Schwarzwälderschnitte *	Schwarzwälderschnitte *	Schwarzwälderschnitte *

Unser Fleisch stammt aus Schweizer Produktion. Ausnahmen werden entsprechend vermerkt.

Informationen zu Allergien können jederzeit bei unserem Küchenpersonal eingeholt werden.

Diät Dessert erhältlich. / Menüänderungen sind vorbehalten.

Menüplan Abendessen

	Menü 1	Menü 2	
Montag 04. Jan 2021	Apfelstrudel an Vanillesauce	Thonsalat garniert Brot und Butter	C = Café Complet B = Griessbrei T = Tagessuppe M = Birchermüesli
Dienstag 05. Jan. 2021	Griechischersalat mit Feta-Käse Brot und Butter	Brätkuchen (Kuchen Teig, Brät, Salzgurken, Senf und Tomaten) Grüner Salat	C = Café Complet B = Haferbrei T = Tagessuppe M = Birchermüesli
Mittwoch 06. Jan. 2021	Salatteller garniert Rösti Pick mit Kräuterquark Brot und Butter	Salamiteller garniert Brot und Butter	C = Café Complet B = Milchreis T = Tagessuppe M = Birchermüesli
Donnerstag 07. Jan. 2021	Götterspeise mit Zwieback, Apfelmus und Vanillecrème	Haus gemachte Pizza Nonna (Tomatensauce, Salami, Pilz, Schinken und Mozzarella) kleiner Salat	C = Café Complet B = Griessbrei T = Tagessuppe M = Birchermüesli
Freitag 08. Jan. 2021	Verlorene Eier an Senfsauce (Toastbrot, Tomaten, Ei Pochiert und Senfsauce) Grüner Salat	Wurstsalat garniert Brot und Butter	C = Café Complet B = Haferbrei T = Tagessuppe M = Birchermüesli
Samstag 09. Jan. 2021	Luzerner Rahmkäse garniert mit Früchten	Geräucherte Truthahnbrust Brot und Butter	C = Café Complet B = Milchreis T = Tagessuppe M = Birchermüesli
Sonntag 10. Jan. 2021	Aprikosen-und Apfelwähe	Aufschnitt-Teller garniert Brot und Butter	C = Café Complet B = Griessbrei T = Tagessuppe M = Birchermüesli

Unser Fleisch stammt aus Schweizer Produktion. Ausnahmen werden entsprechend vermerkt.
 Informationen zu Allergien können jederzeit bei unserem Küchenpersonal eingeholt werden.

Menüplan Mittagessen

		Normales Menü	Leichtes Menü	Vegetarisches Menü
Montag 11. Jan 2021	Suppe	Basler Mehlsuppe	Basler Mehlsuppe	Basler Mehlsuppe
	Salat	Grüner Mischsalat mit Sesam	Grüner Mischsalat mit Sesam	Grüner Mischsalat mit Sesam
	Hauptgang	Schweinsbraten an Limonensauce Bratkartoffeln mit Kümmel Romanesco	Schweinsbraten an Limonensauce Hirse an Butter glacierte Rüeblen	Falafel Bällchen an Limonensauce Romanesco und glacierte Rüeblen
	Dessert	Bayerische Crème *	Bayerische Crème *	Bayerische Crème *
Dienstag 12. Jan. 2021	Suppe	Bouillon mit Fideli	Bouillon mit Fideli	Gemüsebouillon mit Fideli
	Salat	Grüner Salat mit Rettich	Grüner Salat mit Rettich	Grüner Salat mit Rettich
	Hauptgang	Hörnli an Bolognesesauce Reibkäse Apfelmousse	Schweinsgeschneitztes an Currysauce Gersotto Früchtgarnitur	Hörnli mit Cornatur Tomatensauce und Reibkäse Broccoli und Schwarzwurzeln
	Dessert	Ananasköpfler *	Ananasköpfler *	Ananasköpfler *
Mittwoch 13. Jan. 2021	Suppe	Haferkernsuppe	Haferkernsuppe	Haferkernsuppe
	Salat	Gurkensalat mit Dill	Gurkensalat mit Dill	Gurkensalat mit Dill
	Hauptgang	Pouletbrust an Champignonsauce Pommes frites Blumenkohl	Pouletbrust an Halbrahmsauce Müscheli Erbsen	Linsen- und Kichererbseneintopf mit Gemüsewürfeln und Kartoffeln Geriebener Käse
	Dessert	Argauer Rüeblen	Argauer Rüeblen	Argauer Rüeblen
Donnerstag 14. Jan. 2021	Suppe	Broccolisuppe	Broccolisuppe	Broccolisuppe
	Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat
	Hauptgang	Mah-Meh (mit Kalbfleischstreifen, Nudeln und fein geschnittenem Gemüse)	Rindsvoressen an brauner Sauce Kartoffelstock Mischgemüse	Back-Camembert an Rahmsauce Nudeln fein geschnittenes Gemüse
	Dessert	Bananenkugeln mit Honig *	Bananenkugeln mit Honig *	Bananenkugeln mit Honig *
Freitag 15. Jan. 2021	Suppe	Käsesuppe	Käsesuppe	Käsesuppe
	Salat	Chicoréesalat mit Ananas	Chicoréesalat mit Ananas	Chicoréesalat mit Ananas
	Hauptgang	Pangasiusfilet im Eimantel (VT) Tartarsauce Petersilienkartoffeln Zucchini	Pochiertes Zanderfilet an Weissweinsauce Bulgur (Hartweizenschrot) Pastinaken	Lauch- Zwiebeln-Wähe mit Emmentaler Käse überbacken
	Dessert	Gebrannte Crème *	Gebrannte Crème *	Gebrannte Crème *
Samstag 16. Jan. 2021	Suppe	Davoser Hochzeitsuppe	Davoser Hochzeitsuppe	Davoser Hochzeitsuppe
	Salat	Lattichsalat mit Tomaten	Lattichsalat mit Tomaten	Lattichsalat mit Tomaten
	Hauptgang	Kalbsadrio an Rotweinsauce Spinatnudeln Grilltomaten mit Kräutern	Kalbsadrio an Rotweinsauce Kartoffelgnocchi Sellerie	Vegi-Würstli an Zwiebelsauce Trockenreis Grilltomaten mit Kräutern
	Dessert	Quarkcrème *	Quarkcrème *	Quarkcrème *
Sonntag 17. Jan. 2021	Suppe	Kraftbrühe mit Brunoise	Kraftbrühe mit Brunoise	Gemüsekraftbrühe mit Brunoise
	Salat	Grüner Salat mit Baumnüssen	Grüner Salat mit Baumnüssen	Grüner Salat mit Baumnüssen
	Hauptgang	Kalbsbraten an Morchelsauce Röstigalekten Bohnen mit Zwiebeln	Kalbsbraten an Morchelsauce Couscous Zucchini	Panierte Selleriepiccata an Kräutersauce Röstigalekten Zucchini und Bohnen
	Dessert	Vermicelles-Torte *	Vermicelles-Torte *	Vermicelles-Torte *

Unser Fleisch stammt aus Schweizer Produktion. Ausnahmen werden entsprechend vermerkt.

Informationen zu Allergien können jederzeit bei unserem Küchenpersonal eingeholt werden.

Diät Dessert erhältlich. / Menüänderungen sind vorbehalten.

Menüplan Abendessen

	Menü 1	Menü 2	
Montag 11. Jan 2021	Tortelloni mit Ricotta-Spinat Tomatensauce und Reibkäse Kleiner Salat	Siedfleischsalat garniert Brot und Butter	C = Café Complet B = Griessbrei T = Tagessuppe M = Birchermüesli
Dienstag 12. Jan. 2021	Linsensalat mit Gemüse Brot und Butter	Gerstensuppe mit Gemüse, Schinken und Speck Brot und Butter	C = Café Complet B = Haferbrei T = Tagessuppe M = Birchermüesli
Mittwoch 13. Jan. 2021	Weichkäseteller mit Früchten Brot und Butter	Hörnli mit Rindsgehacktem mit geriebenem Käse Kleiner Salat	C = Café Complet B = Milchreis T = Tagessuppe M = Birchermüesli
Donnerstag 14. Jan. 2021	Kaiserschmarren mit Vanillesauce	Schinkenteller mit Spargelspitzen Brot und Butter	C = Café Complet B = Griessbrei T = Tagessuppe M = Birchermüesli
Freitag 15. Jan. 2021	Milchreis mit Zwetschgenkompott Zimt und Zucker	Bündner Salzis garniert Brot und Butter	C = Café Complet B = Haferbrei T = Tagessuppe M = Birchermüesli
Samstag 16. Jan. 2021	Artischocken mit Kicherbsen garniert Brot und Butter	Pouletsalat mit Früchten an Currysauce Brot und Butter	C = Café Complet B = Milchreis T = Tagessuppe M = Birchermüesli
Sonntag 17. Jan. 2021	Belegte Brötli (Ei, Käse, Spargelspitzen und Schottischer Lachs)	Walliser Trockenfleischteller Brot und Butter	C = Café Complet B = Griessbrei T = Tagessuppe M = Birchermüesli

Unser Fleisch stammt aus Schweizer Produktion. Ausnahmen werden entsprechend vermerkt.
 Informationen zu Allergien können jederzeit bei unserem Küchenpersonal eingeholt werden.

Menüplan Mittagessen

		Normales Menü	Leichtes Menü	Vegetarisches Menü
Montag 18. Jan 2021	Suppe	Brotsuppe mit Kräutern	Brotsuppe mit Kräutern	Brotsuppe mit Kräutern
	Salat	Salat mit Ei	Salat mit Ei	Salat mit Ei
	Hauptgang	Schweinsgeschnetzeltes an Kräutersauce Kartoffelstock Butterbohnen	Schweinsgeschnetzeltes an Kräutersauce Duchess-Kartoffeln Fenchelgemüse	Toast Hawaii mit Tofu (Toastbrot mit Tofu und Raclettekäse gratinert) Butterbohnen und Fenchel
	Dessert	Fruchtsalat *	Fruchtsalat *	Fruchtsalat *
Dienstag 19. Jan. 2021	Suppe	Gemüsecrèmesuppe	Gemüsecrèmesuppe	Gemüsecrèmesuppe
	Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat	Gemischter Salat
	Hauptgang	Kalbsbrätkügeli an Kapernsauce Basmatireis Romanesco	Rindsvoressen an brauner Sauce Griesspfluten Schwarzwurzeln	Königinpastetli mit Pilzragoutfüllung Romanesco und Schwarzwurzeln
	Dessert	Bananentörtchen *	Bananentörtchen *	Bananentörtchen *
Mittwoch 20. Jan. 2021	Suppe	Bouillon mit Gemüse	Bouillon mit Gemüse	Vegibouillon mit Einlage
	Salat	Hirtensalat (Tomaten und Gurken)	Hirtensalat (Tomaten und Gurken)	Hirtensalat (Tomaten und Gurken)
	Hauptgang	Hausgemachter Hamburger an Zitronensauce Schlosskartoffeln Rosenkohl	Hausgemachter Hamburger an Zitronensauce Ebly mit Gemüse Auberginen	Vegikapuns Schlosskartoffeln Rosenkohl und Auberginen
	Dessert	Himbeer-Tiramisu *	Himbeer-Tiramisu *	Himbeer-Tiramisu *
Donnerstag 21. Jan. 2021	Suppe	Thurgauer Mostsuppe	Thurgauer Mostsuppe	Thurgauer Mostsuppe
	Salat	Chinakohlsalat	Chinakohlsalat	Chinakohlsalat
	Hauptgang	Wiener Kalbsschnitzel mit Zitronenschnitz Pommes frites Lauchgemüse	Kalbsschnitzel an Halbrahmsauce Heidizopf (Teigwaren) Grilltomate mit Kräutern	Cornaturschnitzel Heidizopf (Teigwaren) an Tomatensauce Lauchgemüse
	Dessert	Apfeljalousie mit Rahm *	Apfeljalousie mit Rahm *	Apfeljalousie mit Rahm *
Freitag 22. Jan. 2021	Suppe	Zucchetticrèmesuppe	Zucchetticrèmesuppe	Zucchetticrèmesuppe
	Salat	Grüner Mischsalat, Ei	Grüner Mischsalat, Ei	Grüner Mischsalat, Ei
	Hauptgang	Lachstranche grilliert (Norwegen) an Sauce Hollandaise Salzkartoffeln Blattspinat	Lachstranche grilliert an Sauce Hollandaise Wildreis Broccoli	Panierter Gemüseburger an Sauce Hollandaise Salzkartoffeln Broccoli und Rüebl
	Dessert	Schoggiflan *	Schoggiflan *	Schoggiflan *
Samstag 23. Jan. 2021	Suppe	Suppe nach Hausfrauenart	Suppe nach Hausfrauenart	Suppe nach Hausfrauenart
	Salat	Eisbergsalat mit Rüeblstreifen	Eisbergsalat mit Rüeblstreifen	Eisbergsalat mit Rüeblstreifen
	Hauptgang	Rindfleischvogel an Rotweinsauce Kartoffelstock Kohlräbli	Rindfleischvogel an Rotweinsauce Teigwaren Pfälzerrüben	Gemüseteller mit Kichererbsenkugeln und pochierte Eier Tomatensauce mit Rahm
	Dessert	Zitronenroulade *	Zitronenroulade *	Zitronenroulade *
Sonntag 24. Jan. 2021	Suppe	Käsesuppe	Käsesuppe	Käsesuppe
	Salat	Tomatensalat	Tomatensalat	Tomatensalat
	Hauptgang	Schweinsfilet an Morchelsauce Duchess-Kartoffeln Rüebl und Zucchetti	Schweinsfilet an Morchelsauce feine Nudeln Mischgemüse (Rüebl und Sellerie)	Feine Nudeln an Pilzsauce und gebratene Tofuschnitzel Mischgemüse
	Dessert	Vanilleglacé mit Heissen Beeren *	Vanilleglacé mit Heissen Beeren *	Vanilleglacé mit Heissen Beeren *

Unser Fleisch stammt aus Schweizer Produktion. Ausnahmen werden entsprechend vermerkt.

Informationen zu Allergien können jederzeit bei unserem Küchenpersonal eingeholt werden.



Diät Dessert erhältlich. / Menüänderungen sind vorbehalten.

Menüplan Abendessen

	Menü 1	Menü 2	
Montag 18. Jan 2021	Käsekuchen mit Salaten	Hauspastete mit Selleriesalat an Cumberlandsauce Brot und Butter	C = Café Complet B = Griessbrei T = Tagessuppe M = Birchermüesli
Dienstag 19. Jan. 2021	Chriesiprägel	Schinkenteller garniert Brot und Butter	C = Café Complet B = Haferbrei T = Tagessuppe M = Birchermüesli
Mittwoch 20. Jan. 2021	Joghurt mit frischen Früchten Brot und Butter	Wienerli mit Kartoffelsalat Senf und Brot	C = Café Complet B = Milchreis T = Tagessuppe M = Birchermüesli
Donnerstag 21. Jan. 2021	Zigerbutter und Weichkäse mit Gschwellti	Schottischer Lachs mit Meerrettichschaum Toastbrot	C = Café Complet B = Griessbrei T = Tagessuppe M = Birchermüesli
Freitag 22. Jan. 2021	Ravioli an Tomatensauce Reibkäse Kleiner Salat	Ziegeuenersalat garniert Brot und Butter	C = Café Complet B = Haferbrei T = Tagessuppe M = Birchermüesli
Samstag 23. Jan. 2021	Früchteteller mit Käse Brot und Butter	Schützenwurst garniert Brot und Senf	C = Café Complet B = Milchreis T = Tagessuppe M = Birchermüesli
Sonntag 24. Jan. 2021	Salatteller mit Mozzarella Brot und Butter	Rohschinkenteller Brot und Butter	C = Café Complet B = Griessbrei T = Tagessuppe M = Birchermüesli

Unser Fleisch stammt aus Schweizer Produktion. Ausnahmen werden entsprechend vermerkt.
 Informationen zu Allergien können jederzeit bei unserem Küchenpersonal eingeholt werden.

Menüplan Mittagessen

		Normales Menü	Leichtes Menü	Vegetarisches Menü
Montag 25. Jan 2021	Suppe	Kichererbsensuppe	Kichererbsensuppe	Kichererbsensuppe
	Salat	Blattsalat gemischt garniert	Blattsalat gemischt garniert	Blattsalat gemischt garniert
	Hauptgang	Kalbshaxe Cremolata an Rotweinsauce Polenta mit Käse Rotkabis mit Marroni	Kalbshaxe Cremolata an Rotweinsauce Pilawreis Geschmorter Chicorée	Zigarren Börek (Blätterteig gefüllt mit Käse und Kräutern) Rotkabis mit Marroni
	Dessert	Marmorschnitte *	Marmorschnitte *	Marmorschnitte *
Dienstag 26. Jan. 2021	Suppe	Champagner-Senf-Suppe	Champagner-Senf-Suppe	Champagner-Senf-Suppe
	Salat	Randensalat mit Apfel	Randensalat mit Apfel	Randensalat mit Apfel
	Hauptgang	Pouletschenkel gebraten mit Rosmarinjus Bratkartoffeln Grilltomate mit Kräutern	Pouletbust gebraten an Zitronensauce Griessgnocci mit Käse Schonkostgemüse	Bulgur mit Tofu und Gemüsewürfeli gratiniert Grilltomate und Rüeblli
	Dessert	Panna Cotta mit Früchten *	Panna Cotta mit Früchten *	Panna Cotta mit Früchten *
Mittwoch 27. Jan. 2021	Suppe	Rote Linsensuppe mit Minze	Rote Linsensuppe mit Minze	Rote Linsensuppe mit Minze
	Salat	Eisbergsalat mit Rüeblistreifen	Eisbergsalat mit Rüeblistreifen	Eisbergsalat mit Rüeblistreifen
	Hauptgang	Spaghetti mit Bolognese- oder Tomatensauce geriebener Reibkäse	Lammvoressen an Currysauce Gold Hirse mit Gemüse Krautstiel	Gemüseburger mit Käse an Apfel-Basilikumsauce Couscous mit Gemüse Krautstiel
	Dessert	Banane Victoria *	Banane Victoria *	Banane Victoria *
Donnerstag 28. Jan. 2021	Suppe	Bouillon mit Buchstaben	Bouillon mit Buchstaben	Gemüsebouillon mit Buchstaben
	Salat	Rucolasalat mit Käse	Rucolasalat mit Käse	Rucolasalat mit Käse
	Hauptgang	Schweinvoressen an Thymiansauce Knusperkartoffeln mit Gemüse Kefen mit Zwiebeln	 Truthahnragout mit Gemüse an Halbrahmsauce Dinkelnudeln Erbsen und Rüeblli	Auberginen-Piccata Gemüserisotto mit Käse Kefen mit Zwiebeln
	Dessert	Hausgemachte Crèmeschnitte *	Hausgemachte Crèmeschnitte *	Hausgemachte Crèmeschnitte *
Freitag 29. Jan. 2021	Suppe	Gemüsesuppe	Gemüsesuppe	Gemüsesuppe
	Salat	Kopfsalat mit Kernen	Kopfsalat mit Kernen	Kopfsalat mit Kernen
	Hauptgang	Frische Forellen Müllerinart (CH) Tartarsauce Wildreis Wirzgemüse	Pochiertes Fischfilet an Safransauce Kartoffeln Gurken glaciert mit Dill	Champignons mit Tofu- und Gemüsefüllung gratiniert Kartoffeln Gurken glaciert mit Dill
	Dessert	Quarkcrème garniert *	Quarkcrème garniert *	Quarkcrème garniert *
Samstag 30. Jan. 2021	Suppe	Käsesuppe mit Brot	Käsesuppe mit Brot	Käsesuppe mit Brot
	Salat	Eichblattsalat garniert	Eichblattsalat garniert	Eichblattsalat garniert
	Hauptgang	Kalbsfrikassee an Rahmsauce Spiralen Bohnen mit Zwiebeln	 Kalbsfrikassee an Halbrahmsauce Kartoffelstock Artischocken glaciert	Bernerrösti (mit Zwiebeln und Raclettekäse) Artischocken und Bohnen
	Dessert	Orangensalat *	Orangensalat *	Orangensalat *
Sonntag 31. Jan. 2021	Suppe	Gerstensuppe	Gerstensuppe	Gerstensuppe
	Salat	Nüsslisalat mit Ei	Nüsslisalat mit Ei	Nüsslisalat mit Ei
	Hauptgang	Rindsfilet (Argentinien) an Rotweinsauce Kroketten Zuckerschotten	Rindsfilet an Rotweinsauce Müschi Rüeblli und Sellerie	Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce und Cornatur Reibkäse Rüeblli und Sellerie
	Dessert	Caramelköppli *	Caramelköppli *	Caramelköppli *

Unser Fleisch stammt aus Schweizer Produktion. Ausnahmen werden entsprechend vermerkt.

Informationen zu Allergien können jederzeit bei unserem Küchenpersonal eingeholt werden.

Diät Dessert erhältlich. / Menü Änderungen sind vorbehalten.

Menüplan Abendessen

	Menü 1	Menü 2	
Montag 25. Jan 2021	Apfelchüechli mit Zimtzucker Vanillesauce	Crevettencocktail garniert Brot und Butter	C = Café Complet B = Griessbrei T = Tagessuppe M = Birchermüesli
Dienstag 26. Jan. 2021	Chäschüechli kleiner Salat	Russischer Salat mit Salami und Ei Brot und Butter	C = Café Complet B = Haferbrei T = Tagessuppe M = Birchermüesli
Mittwoch 27. Jan. 2021	Salatteller garniert mit Blätterteigkräpfen gefüllt mit Gemüse und Pilzen	Mortadellateller garniert Brot und Butter	C = Café Complet B = Milchreis T = Tagessuppe M = Birchermüesli
Donnerstag 28. Jan. 2021	Militärkäseschnitte (Toastbrot mit Kräutern und Käsemischung überbacken) grüner Salat	Bratenteller mit Tartarsauce Brot und Butter	C = Café Complet B = Griessbrei T = Tagessuppe M = Birchermüesli
Freitag 29. Jan. 2021	Maispizza mit Tomatensauce grüner Salat	Aufschnittteller garniert Brot und Butter	C = Café Complet B = Haferbrei T = Tagessuppe M = Birchermüesli
Samstag 30. Jan. 2021	Käsesalat Williams (mit Birnen) Brot und Butter	Kalter Cervelat garniert Brot und Senf	C = Café Complet B = Milchreis T = Tagessuppe M = Birchermüesli
Sonntag 31. Jan. 2021	Teigwarensalat mit gekochtem Ei und Gemüse garniert Brot und Butter	Bündnerteller garniert Brot und Butter	C = Café Complet B = Griessbrei T = Tagessuppe M = Birchermüesli

Unser Fleisch stammt aus Schweizer Produktion. Ausnahmen werden entsprechend vermerkt.
 Informationen zu Allergien können jederzeit bei unserem Küchenpersonal eingeholt werden.