



## Mittagsmenu vom 19.10.2026-25.10.2026

### Fleischmenu

### Wochenhit

### Vegi Menu

|                   |                                                                                                                                                                           |                                            |                                                                                                                                                                              |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Montag</b>     | Rindsbouillon mit Fideli<br><br>Siedfleisch, Meerrettichauce<br>Bouillonkartoffeln<br>Bouillongemüse<br><br>Herbstfruchtsalat mit Mandarinen                              | Kürbisravioli<br>Cremesauce<br>Kürbiskerne | Gemüsebouillon mit Fideli<br><br>Bouillongemüse<br>Bouillonkartoffeln mit Schnittlauch<br>Meerrettichsauce<br><br>Herbstfruchtsalat mit Mandarinen                           |
| <b>Dienstag</b>   | Blumenkohlsuppe<br><br>Poulet "süss-sauer"<br>mit Ananas<br>Basmatireis<br><br>Nussschnecken                                                                              | Kürbisravioli<br>Cremesauce<br>Kürbiskerne | Blumenkohlsuppe<br><br>Vegetarisches «süss-sauer»<br>mit Ananas und Peperoni<br>Basmatireis<br><br>Nussschnecken                                                             |
| <b>Mittwoch</b>   | Linsensuppe<br><br>Kalbsvoressen<br>Kräuterbutter sauce<br>Kartoffelstampf & Karottengemüse<br><br>Savarin mit Vanilleschlagrahm<br>(im Rumtee getränktes Hefeteiggebäck) | Kürbisravioli<br>Cremesauce<br>Kürbiskerne | Linsensuppe<br><br>Vegi-Wurstringe,<br>Kräuterbutter sauce<br>Kartoffelstampf & Karottengemüse<br><br>Savarin mit Vanilleschlagrahm<br>(im Rumtee getränktes Hefeteiggebäck) |
| <b>Donnerstag</b> | Griesssuppe<br><br>Truten Piccata<br>Tomatenspaghetti<br>Tomatenwürfelsauce<br><br>Schokoladenmousse im Glas                                                              | Kürbisravioli<br>Cremesauce<br>Kürbiskerne | Griesssuppe<br><br>Tomatenspaghetti<br>Datteri-Tomaten<br>mit Zwiebeln & Basilikum<br><br>Schokoladenmousse im Glas                                                          |
| <b>Freitag</b>    | Klare Gemüsesuppe<br><br>Lachswürfel, Schnittlauchsauce<br>Ofenreis<br>Rahmspinat<br><br>Kokosnussmousse                                                                  | Kürbisravioli<br>Cremesauce<br>Kürbiskerne | Gebackene Champignons<br>Ofenreis & Zitronenmayonnaise<br>Rahmspinat<br><br>Kokosnussmousse                                                                                  |
| <b>Samstag</b>    | Gelberbsensuppe<br><br>Speck und Rippli<br>Butterkartoffeln<br>Dörrbohnen<br><br>Schwarzwälderschnitte                                                                    | Kürbisravioli<br>Cremesauce<br>Kürbiskerne | Gelberbsensuppe<br><br>Butterkartoffeln<br>Dörrbohnen<br><br>Schwarzwälderschnitte                                                                                           |
| <b>Sonntag</b>    | Champignonssuppe<br><br>Schweinsnierstückbraten<br>Risotto mit Parmesan<br>Erbsen<br><br>Knuspergebäck und Vanillecreme                                                   | Kürbisravioli<br>Cremesauce<br>Kürbiskerne | Champignonssuppe<br><br>Risotto mit Parmesan<br>Erbsen<br><br>Knuspergebäck und Vanillecreme                                                                                 |

Salat CHF 5.00  
 Suppe CHF 3.00  
 Tagesteller CHF 19.50  
 Dessert CHF 3.00

Senioren CHF 17.00



043 443 08 88

## Woche 43



Cucina italiana  
 im Wiesli 30

Dienstag bis Samstag  
 17.00 Uhr – 21.30 Uhr

### Aktuell im Wiesli 30

24.10.206  
 Irischer Abend  
 mit Stephen Leason  
 und Pub Food

**Allergene**  
 Unsere Mitarbeiter  
 informieren Sie gerne

**Fleisch**  
 Herkunftsland Schweiz



## Nachtessen vom 19.10.2026-25.10.2026

|            |                                    |
|------------|------------------------------------|
| Montag     | Spaghetti & Tomatensauce           |
| Dienstag   | Apfelwähe                          |
| Mittwoch   | Schinken Canape<br>Lachs Canape    |
| Donnerstag | Kartoffelgnocchi mit Waldpilzsauce |
| Freitag    | Kaiserschmarren & Vanillesauce     |
| Samstag    | Pastelli mit Kalbfleischchügeli    |
| Sonntag    | Sonntagsbuffet                     |

|                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b>Alternativ Menu</b><br/>Montag-Samstag</p> <p>Jumbo Kartoffeln überbacken<br/>mit Raclettekäse</p>                                          |
| <p><b>Wahlkomponenten</b><br/>Montag-Samstag</p> <p>Tagessuppe<br/>Café complet<br/>Birchermüesli<br/>Griessbrei<br/>Teigwaren   Tomatensauce</p> |
| <p><b>Woche 43</b></p>                                                                                                                            |
| <p><b>Allergene</b><br/>Unsere Mitarbeiter informieren Sie<br/>gerne</p> <p><b>Fleisch</b><br/>Herkunftsland Schweiz</p>                          |