

Menuplan vom 30. März bis 5. April 2026



Montag, 30. März 2026	Dienstag, 31. März 2026	Mittwoch, 1. April 2026	Donnerstag, 2. April 2026	Karfreitag, 3. April 2026	Ostersamstag, 4. April 2026	Ostersonntag, 5. April 2026
Gemischter Salat	Radieslisalat mit Orangenfilets	Kichererbsen-Gemüsesalat	Gemischter Salat	Tomatensalat mit Mozzarellawürfeln und Balsamico Vinaigrette	Gemischter Blattsalat mit Radiesli	Österliche Vorspeise-Leckereien mit Apfel-Selleriesalat
Gemüse-Kartoffelpüreesuppe	Rucolacremesuppe	Karotten-Vanillecremesuppe	*	Bärlauchcremesuppe	Spargelcremesuppe	*
"Walliser Braten" Schweinsnierstück mit Dörraprikosen gespickt Kräuterrahmsauce	Appenzeller Siedwurst mit Senf	Gebratenes Schweinsschnitzel Pizzajolo mit Tomaten, Schinken, Pilzen, Peperoni, Oliven und Mozzarellakäse glasiert	"Fein, heiss & gesund"	Gebratene Eglifilets mit Mandelbutter oder Gekochtes Siedfleisch an Schnittlauchrahmsauce	Gebratenes Wienerschnitzel vom Schwein mit Zitronengarnitur	Kalbsfilet "Calais" Kalbsfiletmedallions mit Brie de Meaux glasiert und mit Morchelrahmsauce nappiert
Kartoffel-Gnocchetti	Äpler Magronen mit Kartoffelwürfel und Knusperzwiebeln	Prosecco-Risotto mit Safran	Verschiedene ausgewählte und hausgemachte Suppen zum Hauptgang à discrétion mit Wienerli und kleinem Bürli	Schmelzkartoffeln	Pommes Frites	Kleine neue Bratkartoffelschnitze mit Thymian
Gefüllter Apfel mit Rotkraut	Apfelkompott	Gemischte Gemüseröschen mit Mandelbutter	*	Gedünstetes Wurzel- und Knollengemüse	Zucchini mit Olivenscheiben	Buntes Spargelbukette mit Ei-Brotbutter
Fruchtsalat mit Kirsch und Rahm oder Tagesfrucht	Kleiner hausgemachter Nussgipfel oder Tagesfrucht	Hausgemachter Schlorzfladen oder Tagesfrucht	Bayrische Rhabarbercreme mit Löffelbiskuits oder Tagesfrucht	Limoncello-Panna Cotta mit Erdbeerensalat oder Tagesfrucht	Schoggimousse im Glas serviert oder Tagesfrucht	Auserlesene Dessertauswahl vom Wagen serviert oder Tagesfrucht
Fr. 23.00	Fr. 23.00	Fr. 23.00	Fr. 25.00	Fr. 50.00	Fr. 23.00	Fr. 64.00
						Inklusiv 1 dl Hauswein, wahlweise Rot- oder Weisswein und einen Kaffee

Wir beziehen unser Fleisch/Fisch aus einheimischer Produktion.

Importfleisch/Fisch wird speziell gekennzeichnet.

Herkunft: Fisch aus Italien und Estland/Poulet aus Frankreich

Liebe Bewohner und Gäste, wenn Sie an einer Allergie oder Intoleranz leiden, nehmen Sie bitte Kontakt mit dem Küchenchef oder seinem Stellvertreter auf.

Gerne nehmen sie sich die Zeit, Ihr Anliegen mit Ihnen zu besprechen.

Vielen Dank.

