

## Menuplan vom 23. März bis 29. März 2026



| Montag, 23. März 2026                                           | Dienstag, 24. März 2026                                          | Mittwoch, 25. März 2026                                      | Donnerstag, 26. März 2026                                                              | Freitag, 27. März 2026                              | Samstag, 28. März 2026                      | Sonntag, 29. März 2026                                                    |
|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Gemischter Salat                                                | Feiner Nudelsalat mit Gemüsestreifen                             | Brüssellersalat mit Bärlauch                                 | Gemischter Salat                                                                       | Apfelsalat an Currydressing                         | Radieslissalat mit Orangenfilet             | Gemischter Blattsalat                                                     |
| Gemüsepüreesuppe                                                | Bärlauchcremesuppe                                               | Weissweinsuppe mit Mostbröckliwürfeln                        | Kraftbrühe mit Flädli                                                                  | Tomatencremesuppe mit Gin                           | Brot-Kümmelsuppe                            | Kresseschaumsuppe                                                         |
| Niedergegarter Schweinskarreebraten Pilzrahmsauce               | Hausgemachter Hackbraten St. Galler Art leichte Pfefferrahmsauce | Poulet "Saltimbocca" mit Salbei und Rohschinken Marsalasauce | <b>Raclette-Plausch</b>                                                                | Im Backteig frittierte Fischstreifen Sauce Tartar   | Gekochtes Siedfleisch Schnittlauchrahmsauce | Kalbfleischrolle mit Brät, Gemüse und Rohschinken gefüllt Sherryrahmsauce |
| Kartoffelpüree Bauern Art                                       | Feine Nudeln mit Schinkenstreifen                                | Tomatenrisotto                                               | Mit Specktranchen, Cipollata, Maiskölblen, Essiggurken und roten Zwiebeln à discrétion | Butterkartoffeln                                    | Savoyarde Kartoffeln                        | Frittierte gemischte Kroketten                                            |
| Gartenerbsen mit Karotten                                       | Frittierter Romanesco                                            | Geschmorte Chinakohl mit Ingwerbutter                        | Raclette Kartoffeln                                                                    | Hausgemachte Blattspinatterrine                     | Gemischte Bohnen mit Speckwürfeln           | Bunte Gemüseplatte                                                        |
| Falsches Spiegelei "Vanillecreme mit Aprikose" oder Tagesfrucht | Windbeutel mit Früchteschaum oder Tagesfrucht                    | Bayrische Erdbeercreme oder Tagesfrucht                      | Vermicelletörtchen oder Tagesfrucht                                                    | Caramelköpfl mit Rahm und Früchten oder Tagesfrucht | Kiwi-Orangesalat oder Tagesfrucht           | Kleiner Dessertteller oder Tagesfrucht                                    |
| Fr. 23.00                                                       | Fr. 23.00                                                        | Fr. 23.00                                                    | Fr. 28.00                                                                              | Fr. 23.00                                           | Fr. 23.00                                   | Fr. 30.00                                                                 |
|                                                                 |                                                                  |                                                              |                                                                                        |                                                     |                                             |                                                                           |

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.

