

Menuplan vom 22. Juni bis 28. Juni 2026



Montag, 22. Juni 2026	Dienstag, 23. Juni 2026	Mittwoch, 24. Juni 2026	Donnerstag, 25. Juni 2026	Freitag, 26. Juni 2026	Samstag, 27. Juni 2026	Sonntag, 28. Juni 2026
Gemischter Salat	Chicorée Salat mit Orangen	Gemischter Blattsalat mit Radieslischeiben	Asiatischer Gemüsesalat	Gurkensalat mit Sauerrahmdressing	Apfel-Currysalat	Kopfsalat mit Grapefruitsfilets
Suppe Garbure	Selleriecremesuppe mit Rosmarin	*	Maiscremesuppe	Spargelcremesuppe	Kartoffel-Lauchsuppe	Tomaten-Mozzarellacremesuppe
Gekochtes Siedfleisch kalte Schnittlauchsauce	Schweins-Wienerschnitzel Zitronengarnitur	1. Risottoplausch auf dem Dorfplatz unter der Linde	Hausgemachter Rindsburger mit Käse überbacken	Pochiertes Dorandenfilet Dill-Hollandaise Sauce	Poulet Piccata in der Ei-Käsemasse gebraten Tomatensauce	Niedergegarter Kalbshohrücken Portweinsauce mit Champignons
Savoyarde Kartoffeln	Pommes frites	Zwei Risotto auf dem Feuer für Sie zubereitet Risotto Milanese & Risotto mit Waldpilzen	Feine Nudeln mit Pesto	Pilawreis mit Gemüswürfeln	Spaghetti	Bandnudeln mit Brösel
Geschmorte gemischte Bohnen	Karotten mit Stangensellerie	Grillbratwurst	Blumenkohl mit Brösel	Hackspinat	Zucchini mit Kohlräbli	Broccoliröschen mit Eibutter
Himbeerschnitte mit Rahm oder Tagesfrucht	Schokoladen Brownies oder Tagesfrucht	Frische Erdbeeren mit Rahm	Tiramisu oder Tagesfrucht	Meringuiertes Zitronentörtchen oder Tagesfrucht	Passionsfruchtcreme mit kleinem Tirolercake oder Tagesfrucht	Schoggimousse im Glas mit Beerenkompot oder Tagesfrucht
Fr. 23.00	Fr. 23.00	Fr. 28.00	Fr. 23.00	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 Island/ 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.

