

**Menuplan vom
22. Dezember 2025
bis
28. Dezember 2025**



Montag, 22. Dezember 2025	Dienstag, 23. Dezember 2025	Mittwoch, 24. Dezember 2025 Heiligabend	Donnerstag, 25. Dezember 2025 Weihnachtstag	Freitag, 26. Dezember 2025 Stephanstag	Samstag, 27. Dezember 2025	Sonntag, 28. Dezember 2025
Grüner Bohnensalat	Gemischter Salat	Nüsslisalat mit Ei und Croutons	Gemischter Blattsalat mit Grapefruits-Filets und Dörraprikosenstreifen	Kürbis-Apfelsalat mit Hüttenkäse und Apfelsaftdressing	Maissalat mit Pfirsichwürfeln an Currydressing	Gemischter Blattsalat
Kraftbrühe mit Fläddi	Gemüsecremesuppe mit Speckwürfeln	Karottencremesuppe mit Vanille	Topinambur Cremesuppe mit Mohnblätterteigstange	Kefencremesuppe mit Mostbröcklistreifen	Kartoffel-Lauchcremesuppe	Kresseschaumsuppe
Pouletroulade Frühlings Art Leichte Pfefferrahmsauce	Spaghetti-Plausch	Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken Madeirasauce	Gebratenes Kalbssteak mit Nusskruste überbacken Portweinsauce	Rosa gebratenes Hirschfilet an feiner Pfefferrahmsauce	Gebratene Fleischkäsetranchette Zwiebelsauce	Nidergegarter Schweinshörnchen Jägersauce
Polenta mit Kürbis- und Sonnenblumenkernen	Bologneser-, Tomaten- und Pilzrahmsauce Reibkäse	Weissweinrisotto mit Morcheln	Frittierte Williams Kartoffeln	Spätzli Tricolore	Magronen Tessiner Art	Feine Nudeln mit Pesto
Gedünsteter Blattspinat		Romanescoröschen mit Brotkruste	Buntes Gemüse-Arrangement	Geschmortes Apfeleratkraut mit glasierten Maroni	Gartenerbsen französische Art	Buntes Mischgemüse mit Cherrytomaten
Schoggi Mousse im Glas serviert oder Tagesfrucht	Cremeschnitte oder Tagesfrucht	Hausgemachtes Glühwein-Tiramisu oder Tagesfrucht	Bayrische Lebkuchencreme mit Papaya-Ananassalat und Beerencake oder Tagesfrucht	Zuger Kirschtorte oder Tagesfrucht	Apfelschnitte oder Tagesfrucht	Torta della Nonna oder Tagesfrucht
Fr. 23.00	Fr. 25.00	Fr. 28.00	Fr. 64.00 inkl. 1 dl Hauswein wahlweise Rot- oder Weisswein und Kaffee	Fr. 62.00 inkl. 1 dl Hauswein wahlweise Rot- oder Weisswein	Fr. 23.00	Fr. 30.00

Wir beziehen unser Fleisch/Fisch aus einheimischer Produktion.

Importfleisch/Fisch wird speziell gekennzeichnet.

Herkunft: Hirsch aus Europa-Zucht/ 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.

