

MENÜPLAN

02.03. – 08.03.2026
CHF 20.50

WOCHENHIT
POULET
KNUSPERLI,
POMMES FRITES
ODER
SALATTELLER
CHF 20.50

SUPPE oder
SALAT
zur Auswahl

Menü 1

Menü 2

Montag

KAROTTENCREMESUPPE

RINDS-SAFTPLÄTZLI AN EINER ZWIEBELSAUCE
KARTOFFELSTOCK UND GEBRATENE KOHLRABI

CRÈME CARAMEL MIT RAHM

KAROTTENCREMESUPPE

GEMÜSERÖSTI MIT SPIEGELEI, HÜTTENKÄSE
UND SCHNITTLAUCH

CRÈME CARAMEL MIT RAHM

Dienstag

LAUCHCREMESUPPE

FACKELSPIESS MIT KRÄUTERBUTTER,
TAGLIATELLE UND RATATOUILLE

BEERENKOMPOTT MIT TAGESGLACE

LAUCHCREMESUPPE

SAFRANRISOTTO MIT MARINIRTER TOFU
UND KOHLRABIWÜRFEL MIT PECANNÜSSE

BEERENKOMPOTT MIT TAGESGLACE

Mittwoch

SELLERIESUPPE MIT WEISSE SCHOKOLADE

RIZ CASIMIR MIT KALBFLEISCH

APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE

SELLEREISUPPE MIT WEISSER SCHOKOALDE

BLUMENKOHL-KARTOFFELGRATIN

APFELSTRUDEL MIT VANILLESAUCE

Donnerstag

KOHLRABISUPPE

SPÄTZLIPFANNE MIT SCHINKEN, KÄSE UND
GEMÜSE

ZITRUSSALAT

KOHLRABISUPPE

LINSEN BOLOGNAISE MIT HÖRNLI UND KÄSE

ZITRUSSALAT

Freitag

CURRYSÜPPCHEN

FELCHENFILET MÜLLERIN ART
SALZKARTOFFELN UND ERBSEN

FRÜCHTEQUARK MIT GETREIDEKNUSPER

CURRYSÜPPCHEN

GEMÜSE PICCATA AUF SWEET & SOUR SAUCE
FRIED RICE MIT GEMÜSE

FRUCHTSALAT

Samstag

GEMÜSESSUPPE

POULET RAGOUT MIT PAPRIKASAUCE
SEMMELKNÖDDEL UND SPARGEL BROCCOLI

APFELWÄHE

GEMÜSESSUPPE

GEMÜSELASAGNE

APFELWÄHE

Sonntag

RINDSBOUILLON

HACKBRATEN MIT BRATENSAUCE
KARTOFFELGRATIN UND SAISONALES GEMÜSE

PANNA COTTA

GEMÜSEBOUILLON

GSCHWELTI-TELLER, HEISSE SCHALENKARTOFFELN
SERVIERT MIT KRÄUTERQUARK UND REGIONALER
KÄSE

PANNA COTTA