Menüplan | 13. Oktober – 19. Oktober 2025



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Samstag

Sonntag

«Garburensuppe»

Salat

Schweinsragout «Förster Art» mit Griessschnitten und Broccoli

Apfelrösti mit Vanillesauce

Broccolisuppe

Salat

Pouletsteak an brauner Sauce Thymiankartoffeln und Peperonata

Haselnussküchlein

Toast Hawaii Salat/Kompott

Peperonisuppe

Salat

Rindsgeschnetzeltes mit Teigwaren und Bohnen

Wurst-Käsesalat Brot Brotsuppe

Salat

Wiener
Kalbsschnitzel
mit Zitronenschnitz
Pommes frites
und Rüebli



Caramelköpfli mit Rahm

Pilzschnitte Salat «Bauernsuppe»

Salat

Felchenfilet an Safransauce mit Flädlireis und Spinat

Roulade

Wurstwegge

Spinatsuppe

Salat

Rindslasagne mit Tomatensauce und Reibkäse

Zwetschgenwähe mit Rahm

Bouillon mit Einlage

Salat

Schweinshalsbraten an Madeirasauce mit Kartoffelgratin, Rüebli, Rosenkohl und Sellerie

Birne «schöne Hélène»

Café Complet

Mittags-Wochen-Hit

Suppe, Hacktätschli an Rahmsauce mit Teigwaren und Tagesgemüse, Salat

Mittags-Vegi-Hit

Suppe, Gemüsepiccata an Tomatensauce mit Teigwaren und Tagesgemüse, Salat

S'Het, solang s'Het

Kontakt:

Michael Harisberger, Leiter Küche, Tel. 062 746 02 86 oder E-Mail, <u>michael.harisberger@hardmatt.ch</u>

Wir verwenden ausschliesslich Schweizerfleisch - Ausnahmen werden deklariert. Für Fragen betreffend inhalts- oder allergenen Stoffen wenden Sie sich bitte an das Restaurations- oder Küchenpersonal.