

Menüplan | 20. Oktober – 26. Oktober 2025

Montag

Selleriesuppe

Salat

**Kalbsbratwurst
mit Zwiebelsauce
Bratkartoffeln
und Fenchel**

**Milchreis
mit Fruchtkompott**

Dienstag

Fenchelsuppe

Salat

**Emmentaler
Märithamme
Bouillonkartoffeln
und Bohnen**

**Zwetschgen -
Streuselkuchen**

Wegglisandwiches

Mittwoch

Kartoffelsuppe

Salat

**Pouletsaltimbocca
an brauner Sauce
mit Teigwaren
und Rosenkohl**

**Griessflan
mit Fruchtsauce**

Donnerstag

Brotsuppe

Salat

**Schweins-
geschnetzeltes
mit Polenta
und Selleriegemüse**

**Kürbisravioli
an Cremesauce**

Freitag

«Bauernsuppe»

Salat

**Saiblingsfilet
(Island)
an Limettensauce
mit Couscous
und Blattspinat**

**Mandelköpfl
mit Rahm**

**Wienerli im Teig
mit Salat**

Samstag

Spinatsuppe

Salat

**Hörnli und
Rindsgehacktes
mit Apfelmus**

**Gschwelti mit
Käse und Quark**

Sonntag

Bouillon mit Einlage

Salat

**Hirschpfeffer
mit Spätzli,
Rotkraut und
glasierten Marroni**



**Stracciatella Glace
mit Rahm**

**Pastete mit
Selleriesalat**

Mittags-Wochen-Hit

Suppe, Braten an brauner Sauce mit Kartoffelstock und Tagesgemüse, Salat

Mittags-Vegi-Hit

Suppe, Pilzragout mit Kartoffelstock und Tagesgemüse, Salat

S`Het, solange s`Het

Kontakt:

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

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