

Menüplan | 5. Januar – 11. Januar 2026

Montag

Gemüsesuppe

Salat

**Schweinsvoressen
mit Eierspätzli
und geschmortem
Fenchel**

**Birchermüesli
Brot**

Dienstag

Bouillon mit Einlage

Salat

**Felchenfilet gebraten
mit Salzkartoffeln
und Krautstielen**



Karamelköpfli

**Rührei mit
Kräutern auf
Toast Brot**

Mittwoch

Kartoffelsuppe

Salat

**Coq au vin
mit Weissweinsrisotto
und Lattich**

Wegglisandwich

Donnerstag

Reissuppe

Salat

**Speck, Rippli
und Würschtli
mit Peterlikartoffeln
und Sauerkraut**

**«Chäshörnli»
Salat / Apfelmus**

Freitag

Kohlsuppe

Salat

**Spaghetti Napoli
mit Reibkäse**



Gebrannte Creme

**Champignon-
schnitte
Salat/Kompott**

Samstag

Brotsuppe

Salat

**Cordon Bleu
mit Pommes frites
und Rosenkohl**



**Vermicelles mit
Meringues**

**Quarktäschli mit
Fruchtsauce**

Sonntag

Bouillon mit Einlage

Salat

**Kalbsbraten
an brauner Sauce
mit Kartoffelgratin
Rüebli, Broccoli und
Schwarzwurzeln**

Himbeermousse

**Toast Hawaii
Salat**

Mittags-Wochen-Hit

Suppe, Rindfleischvogel 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.