

# Menüplan | 19. Januar – 25. Januar 2026

## Montag

«Garburensuppe»

\*\*\*

Salat

\*\*\*

Lammragout  
«Emmentaler Art»  
mit Bratkartoffeln  
und Broccoli

Apfelstrudel  
mit Vanillesauce

## Dienstag

Broccolisuppe

\*\*\*

Salat

\*\*\*

Fleischvogel  
an brauner Sauce  
mit Teigwaren und  
Selleriegemüse

\*\*\*

Süssmostcreme

Gemüsetortillas  
mit Tomatensauce

## Mittwoch

Selleriesuppe

\*\*\*

Salat

\*\*\*

Pouletgeschnetzeltes  
an Kräutersauce  
mit Risotto  
und Rüebligemüse

Kartoffelsalat  
mit Würschtli

## Donnerstag

Rüeblisuppe

\*\*\*

Salat

\*\*\*

Ofenfleischkäse  
an Senfsauce  
mit Polentaschnitte  
und Dörrbohnen

Pizza mediterrana  
Salat

## Freitag

Kohlsuppe

\*\*\*

Salat

\*\*\*

Fischknusperli  
(Europa)  
mit Tartarsauce  
Salzkartoffeln  
und Rahmspinat

\*\*\*

Orangen-,  
Mandarinen und  
Kiwisalat

Wurstwegge  
Salat

## Samstag

Spinatsuppe

\*\*\*

Salat

\*\*\*

Älpler Makkaronen  
mit Schinken  
und Apfelmus

Fotzelschnitte  
mit Kompott

## Sonntag

Bouillon mit Einlage

\*\*\*

Salat

\*\*\*

Rindsschmorbraten  
an brauner Sauce  
mit Kartoffelstock  
Rüepli, Peperoni  
und Bohnen

\*\*\*

Sacherschmitte

Hauspastete  
mit Selleriesalat

## Mittags-Wochen-Hit

Suppe, Rindsgeschnetzeltes mit Teigwaren und Tagesgemüse, Salat

## Mittags-Vegi-Hit

Suppe, Ei im Töpfli mit Teigwaren 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](mailto: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.