

Menüplan | 19. Januar – 25. Januar 2026

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Samstag

Sonntag

«Garburensuppe»

Salat

Lammragout
«Emmentaler Art»
mit Bratkartoffeln
und Broccoli

Apfelstrudel
mit Vanillesauce

Broccolisuppe

Salat

Fleischvogel
an brauner Sauce
mit Teigwaren und
Selleriegemüse

Süßmostcreme

Gemüsetortillas
mit Tomatensauce

Selleriesuppe

Salat

Pouletgeschnetzeltes
an Kräutersauce
mit Risotto
und Rüebli-gemüse

Kartoffelsalat
mit Würschtl

Rüeblisuppe

Salat

Ofenfleischkäse
an Senfsauce
mit Polentaschnitte
und Dörrbohnen

Pizza mediterrana
Salat

Kohlsuppe

Salat

Fischknusperli
(Europa)
mit Tartarsauce
Salzkartoffeln
und Rahmspinat

Orangen-,
Mandarinen und
Kiwi-salat

Wurstwegge
Salat

Spinatsuppe

Salat

Älpler Makkaronen
mit Schinken
und Apfelmus

Fotzelschnitte
mit Kompost

Bouillon mit Einlage

Salat

Rindsschmorbraten
an brauner Sauce
mit Kartoffelstock
Rüebli, Peperoni
und Bohnen

Sacherschnitte

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, solang 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.