

# Menüplan | 26. Januar – 1. Februar 2026

## Montag

«Bauernsuppe»

\*\*\*

Salat

\*\*\*

Trutenschnitzel  
«Pariser Art»  
grüne Teigwaren  
und Kohlraben

Milchreis  
mit Fruchtkompott

## Dienstag

Kohlrabensuppe

\*\*\*

Salat

\*\*\*

Schweinshaxen  
«Cremolata»  
mit Schupfnudeln  
und Broccoli

\*\*\*

Marmorcake

Gschwelti mit Käse  
und Hüttenkäse

## Mittwoch

Broccolisuppe

\*\*\*

Salat

\*\*\*

Rindsvoressen  
mit Polentaschnitte  
und Rotkraut

Rüebli-  
Greyerzertoast

## Donnerstag

Weissweinsuppe

\*\*\*

Salat

\*\*\*

Kalbsbratwurst  
an Zwiebelsauce  
mit Lyoner Kartoffeln  
und Ratatouille

Spätzligratin  
mit Salat

## Freitag

Peperonisuppe

\*\*\*

Salat

\*\*\*

Zanderfilet gebraten  
(Europa)  
mit Pilaw Reis und  
Wirsinggemüse

\*\*\*

Diplomat

Bündner Teller  
Brot

## Samstag

Wirsinggemüse

\*\*\*

Salat

\*\*\*

Rindslasagne  
mit Tomatensauce

Apfelwähe mit  
Schlagrahm

## Sonntag

Bouillon mit Einlage

\*\*\*

Salat

\*\*\*

Kalbsnierstückbraten  
an Madeirasauce  
Kartoffelgratin  
Rüebli, Sellerie  
und Romanesco

\*\*\*

Scharzwälderschnitte

Schinkengipfeli  
Salat

## Mittags-Wochen-Hit

Suppe, Pouletgeschntzeltes Casimir mit Reis und Tagesgemüse, Salat

## Mittags-Vegi-Hit

Suppe, Sojageschnegtzelttes Casimir mit Reis 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.