

Menüplan | 16. März – 22. März 2026

Montag

«Garburensuppe»

Salat

Poulet Cordon bleu
mit Pommes frites
Zucchini Gemüse

Götterspeise
(Vanille-
Rhabarber)

Dienstag

Zucchettisuppe

Salat

Weisses
Kalbsvoren
mit grünen Teigwaren
und Ofentomaten

Zitronencreme

Schinkenrolle mit
russischen Salat

Mittwoch

Tomatensuppe

Salat

Rindsiedfleisch an
Meerrettichsauce
Bouillonkartoffeln
und Wurzelgemüse

Penne Cinque Pi
Salat

Donnerstag

«Bauernsuppe»

Salat

**

Schweins-
hacktätschli
an Rahmsauce
mit Polenta
und Peperonata

Rührei mit
Hüttenkäse
und Toast

Freitag

Peperonisuppe

Salat

Felchenfilet gebraten
(Island)
«Müllerinnen Art»
mit Flädlireis
und Lauchgemüse

Brownie

Flammkuchentost
Salat

Samstag

Lauchsuppe

Salat

Kalbsbraten an
brauner Sauce
mit Kartoffelstock
und Bohnen



Caramelköppli
mit Rahm

Apfel im Schlafrock
mit Vanillesauce

Sonntag

Bouillon mit Einlage

Salat

Rindsgeschnetztes
«Stroganow»
mit Butternudeln
und Marktgemüse

Roulade

Gebackener Käse
Salat

Mittags-Wochen-Hit

Suppe, Fleischvogel an brauner Sauce mit Risotto und Tagesgemüse, Salat

Mittags-Vegi-Hit

Suppe, Tomatenrisotto mit Mozzarellasticks, 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.**