

Menüplan | 1. Juni – 07. Juni 2026

Montag

Broccolisuppe

Salat

Ofenfleischkäse
an brauner Sauce
mit Teigwaren
und Kräutertomate

Früchteauflauf
mit Vanillesauce

Dienstag

Tomatensuppe

Salat

Rindsragout
mit Kartoffelstock
und Broccoli

Aprikosencreme

Birntoast
Salat

Mittwoch

Broccolisuppe

Salat

Pouletsaltimbocca
an brauner Sauce
mit Weissweinsrisotto
und Peperonata

Spätzligratin
Salat

Donnerstag

Peperonisuppe

Salat

Lachsfilet gebraten
mit Pommes frites
und Spinat



Götterspeise

Schinkenrolle
mit Spargeln

Freitag

Spinatsuppe

Salat

Schweins-
geschnetzeltes
mit Butternudeln
und Bohnen

Schokoladenroulade

Gerstensuppe
mit Würstli

Samstag

Gemüsesuppe

Salat

Rindslasagne
mit Tomatensauce
und Reibkäse

Omelette mit
Kofiture

Sonntag

Bouillon mit Einlage

Salat

Kalbsbratwurst
mit Kartoffelgratin
und Rüeblli



Caramelköpfli
mit Rahm

Café Complet

Mittags-Wochen-Hit

Suppe, Gebratener Fleischkäse mit Teigwaren und Tagesgemüse, Salat

Mittags-Vegi-Hit

Suppe, Linsen-Quinoabällchen 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

Wir verwenden ausschliesslich Schweizerfleisch - Ausnahmen werden deklariert.
Für Fragen betreffend inhalts- oder allergenen Stoffen wenden Sie sich bitte an das
Restaurations- oder Küchenpersonal.