

Menüplan | 25. Mai – 31. Mai 2026

Montag

«Bauernsuppe»

Salat

Kutteln an
Tomatensauce mit
Salzkartoffeln
und Blumenkohl



Eclair

Apfelkuchlein
mit Vanillesauce

Dienstag

Blumenkohlsuppe

Salat

Kalbsvoressen
«Grossmutter Art»
mit Polentaschnitten
und Lattichgemüse

Chocamoglace
mit Rahm

Melone mit
Pastrami

Mittwoch

Maissuppe

Salat

Schinkensteak
«Hawaii»
an Currysauce
mit Pilaw Reis
und gniebete Chöl

Fruchtauflauf
mit Schlagrahm

Donnerstag

Kabissuppe

Salat

Poulet Cordon Bleu
mit Pommes frites
und Gedämpfte
Tomate



Coupe Romanoff

Wurstwegge
Salat

Freitag

Tomatensuppe

Salat

Forellenfilet gebraten
mit Mandelbutter
Petersilienkartoffeln
und Peperonata

Melonensalat

Russischer Salat
mit Ei und Salami

Samstag

Peperonisuppe

Salat

Älpler Makkaronen
mit Schinken
und Apfelmus

Rhabarberwähe
mit Schlagrahm

Sonntag

Bouillon mit Einlage

Salat

Kaninchenragout
mit Kartoffelstock
Rüebli, Broccoli
und Schwarzwurzeln



Gebrannte Creme

Pizzadonut
Salat

Mittags-Wochen-Hit

Suppe, Spargelbratwurst an brauner Sauce mit Teigwaren und Tagesgemüse, Salat

Mittags-Vegi-Hit

Suppe, Ei im Töpfli an Kräutersauce 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.