

# Menüplan | 8. Juni – 14. Juni 2026

## Montag

Rüebli-  
suppe

\*\*\*

Salat

\*\*\*

Schweinsragout mit  
Duchessekartoffeln  
und Fenchelgemüse

Apfelrösti mit  
Vanillesauce

## Dienstag

Fenchelsuppe

\*\*\*

Salat

\*\*\*

Kalbshacksteak  
mit Polenta  
und Krautstielen

Erdbeercreme

Schinkengipfeli  
Salat

## Mittwoch

Maissuppe

\*\*\*

Salat

\*\*\*

Lammvoressen  
an Kräutersauce  
mit Schmelzkartoffeln  
und Bohnen

Siedfleischsalat  
Brot

## Donnerstag

Kartoffelsuppe

\*\*\*

Salat

\*\*\*

Trutenpiccata  
mit Tomatensauce  
Spaghetti  
und Zucchini

Rösti Taschen mit  
Frischkäsefüllung  
Salat

## Freitag

Zucchettisuppe

\*\*\*

Salat

\*\*\*

Kalbslerberli  
mit Rösti  
Erbs & Rüebli



Vanilleglace mit  
Erdbeeren  
und Rahm

Rüebli-  
Greizerzertoast

## Samstag

«Bauernsuppe»

\*\*\*

Salat

\*\*\*

Blätterteigpastetli mit  
Bärlauchbrätchügeli  
und Mischgemüse

Birnenwähe  
mit Schlagrahm

## Sonntag

Bouillon mit Einlage

\*\*\*

Salat

\*\*\*

Rindsgeschnetzeltes  
Stroganow  
Kartoffelkroketten  
Blumenkohl,  
Spargel und Pfälzer

Quarkschnitte

Wegglisandwiches

## Mittags-Wochen-Hit

Suppe, Kalbsgeschnetzeltes mit Kartoffelstock und Tagesgemüse, Salat

## Mittags-Vegi-Hit

Suppe, Pilzragout mit Kartoffelstock 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.