

Menüplan | 15. Juni – 21. Juni 2026

Montag

Rüebli-suppe

Salat

Schweinsfilet im
Blätterteig
an Cognacsauce
mit Kartoffelgratin
Zucchini, Tomate
und Kohlraben



Eiskaffee mit Rahm

Birchermus
Brot

Dienstag

Gemüsesuppe

Salat

Pouletadrie
an brauner Sauce
mit Griessschnitte
und Lattichgemüse

Studentenschnitte

Gschwelti mit
Hüttenkäse

Mittwoch

Griesssuppe

Salat

Rindhacksteak
«Texmex»
mit Bratkartoffeln
und Blumenkohl

Penne an
Gorgonzola Sauce

Donnerstag

Blumenkohlsuppe

Salat

Weisses
Kalbsvoren
mit grünen Nudeln
und Rübli

Wegglisandwiches

Freitag

Rüebli-suppe

Salat

Zanderfilet gebraten
(Kasachstan)
mit Zitronensauce
mit Safranreis
und Lauchgemüse

Früchteteller

Melone mit
Rohschinken

Samstag

Lauchsuppe

Salat

Schweinschnitzel
an Pilzrahmsauce
mit Pommes frites
Erbs & Rübli



Vanilleköppli
mit Rahm

Erdbeer-
Rhabarberschnittli

Sonntag

Bouillon mit Einlage

Salat

Rindfleischvogel
an Kräutersauce
Kartoffelstock
Rübli, Broccoli
und Peperoni

Schwarzwälder-
schnitte

Käseküchlein
Salat

Mittags-Wochen-Hit

Suppe, Kalbsbrust an brauner Sauce mit Kartoffelstock und Tagesgemüse, Salat

Mittags-Vegi-Hit

Suppe, Gemüseragout 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

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