

Menüplan 31. August – 6. September 2026

Montag

Gemüsesuppe

Salat

**Schweinsragout
mit Gersotto
und Peperonata**

**Fotzelschnitte
mit Kompott**

Dienstag

Pepernoisuppe

Salat

**Rindssiedfleisch an
Meerrettichsauce
mit Salzkartoffeln
und Wurzelgemüse**

**Joghurt –
Zitronencreme**

**Champignon-
schnitte
mit Salat**

Mittwoch

Gemüsesuppe

Salat

**Paniertes
Schweinsschnitzel
mit Zitronenschnitz
mit Pommes frites
Erbs & Rüebli**



**Moccaglace
mit Rahm**

**Gschwelti mit
Käse und
Hüttenkäse**

Donnerstag

Griesssuppe

Salat

**Coq au vin
mit Polenta
und Broccoli**

**Toast Hawaii
Salat**

Freitag

Broccolisuppe

Salat

**Saiblingsfilet
gebraten
mit Peterlikartoffeln
und Wirsinggemüse**

Russenzopf

**Tortellini an
Kräutersauce**

Samstag

Kohlsuppe

Salat

**Paniertes
Schweinsschnitzel
mit Pommes frites
Erbs & Rüebli**



**Emmentaler
Meringue mit Rahm
und Glace**

**Apfel im
Schlafrock
und Vanillesauce**

Sonntag

Bouillon mit Einlage

Salat

**Schweinshalsbraten
an brauner Sauce
mit Kartoffelstock
Rüebli, Bohnen
und Schwarzwurzeln**

**Panna Cotta
mit Beeren**

**Belegte Brötchen
(Schinken, Salami
und Käse)**

Mittags-Wochen-Hit

Suppe, Gefüllte Peperoni mit Risotto und Tagesgemüse , Salat

Mittags-Vegi-Hit

Suppe, Gefüllte Peperoni mit Risotto 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.