Menüplan 12. Oktober – 18. Oktober 2026

Hardmatt Strengelbach

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Gemüsesuppe *** Salat *** Schweins-geschnetzeltes mit Teigwaren und Broccoli	Broccolisuppe *** Salat *** Kalbshacksteak an Pfeffersauce Schmelzkartoffeln und Kohlraben *** Zwetschgencreme	Kohlrabensuppe *** Salat *** Rindsvoressen mit Steinpilzen Eierspätzli und Rosenkohl	Kürbissuppe *** Salat *** Pouletsteak an brauner Sauce mit Bratkartoffeln und Zucchetti	Zucchettisuppe *** Salat *** Zanderfilet gebraten (Estland) an Kräutersauce mit Pilaw Reis und Blattspinat *** Nussschnecken	Spinatsuppe *** Salat *** Hörnli und Rindsgehacktes mit Apfelmus	Bouillon mit Einlage *** Salat *** Kalbfleischvogel an Madeirasauce mit Kartoffelgratin Rüebli, Rotkraut und Blumenkohl *** Schwarzwälder-schnitte
Fruchtauflauf mit Vanillesauce	Schinkengipfeli Salat	Gschwelti mit Käse und Hüttenkäse	Rührei mit Hüttenkäse und Toastbrot	Gerstensuppe mit Wienerli	Apfelwähe mit Schlagrahm	Flammkuchentoast Salat

Mittags-Wochen-Hit

Suppe, Kalbsgeschnetzeltes mit Kartoffelstock und Tagesgemüse, Salat

Mittags-Vegi-Hit

Suppe, Pilzragout mit Kartoffelstock und Tagesgemüse, Salat

S`Het, solang 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.