

Mittagessen Restaurant

Vom 23. Februar bis 1. März 2026

Änderungen vorbehalten

Woche 9	Wochenhit	
Montag bis Freitag	JÄGERSCHNITZEL MIT SPECK POMMES FRITES SALAT VOM BUFFET	
	Menü I	Menü II
Montag	GEMÜSESUPPE HACKBRATEN TEIGWAREN KAROTTEN BIRNEN-MASCARPON-DESSERT	MILITÄR-KÄSESCHNITTE GARNIERT MIT ESSIGGEMÜSE SALATTeller
Dienstag	SUPPE AUS GARTENERBSEN SCHWEINSRAGOUT SPÄTZLI KRAUTSTIELE MANDELZOPF	CANNELLONI AN TOMATENSAUCE GRATINIERT MIT GREYERZER KÄSE GRÜNER SALAT
Mittwoch	KRAFTBRÜHE MIT BACKERBSEN KALBSGESCHNETZELTES AN STEINPILZSAUCE WILDREIS BROCCOLI FRUCHTSALAT	GESCHNETZELTES QUORN AN SÜSS-SAUERSAUCE WILDREIS BROCCOLI
Donnerstag	BLUMENKOHL-CREMESUPPE GERÄUCHERTER SCHWEINSHALS SALZKARTOFFELN SAUERKRAUT SCHOKOLADENMUFFINS	PANIERTER SELLERIE POMMES FRITES RÜEBLISALAT
Freitag	GEMÜSECREMESUPPE ÄLPLERMAGRONEN MIT RÖSTZWIEBELN UND SPECK APFELMUS ZIMT-HONIG-CREME	WIRSINGROULADE GEFÜLLT MIT LINSEN UND GEMÜSE DAZU EIN LAUGENBRÖTLI
Samstag	WEISSWEIN-CREMESUPPE BRÄTSCHNITZEL LYONER KARTOFFELN MIT ZWIEBELN KOHLRABEN GEBÄCK	
Sonntag	MAISCREMESUPPE „SUURE MOCKE“ KARTOFFELSTOCK BLATTSPINAT CARAMELCHÖPFLI	

Wir verwenden grundsätzlich Schweizer Fleisch. Alle Brote und Gebäcke wurden in der Schweiz produziert. Ausnahmen werden deklariert. Gerne geben wir Ihnen detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.