

Mittagessen Restaurant

Vom 22. bis 28. Juni 2026

Änderungen vorbehalten

Woche 26	Wochenhit	
Montag bis Freitag	FITNESSTELLER POULETBRUST MIT KRÄUTERBUTTER SALATELLER	
	Menü I	Menü II
Montag	GEBUNDENE GEMÜSESUPPE RINDSRAGOUT TEIGWAREN GEDÄMPFTE TOMATEN GLACE	GEMÜSETELLER MIT FOLIENKARTOFFELN DAZU SAUERRAHM BLATTSALAT
Dienstag	SUPPE AUS GARTENERBSEN POULET-OBERSCHENKEL POMMES FRITES FENCHEL IN SAFRAN GEKOCHT DONUT	ÄLPLERMAGRONEN MIT RÖSTZWIEBELN SALATELLER
Mittwoch	GRIESSUPPE GEMISCHTER HACKBRATEN KARTOFFELPÜREE BOHNEN FRUCHTSALAT	KÄSEKUCHEN SALATELLER
Donnerstag	BROCCOLI-CREMESUPPE SCHWEINSGESCHNETZELTES TOMATENS PÄTZLI KEFEN PRALINÉCREME	QUORN-RAHMSCHNITZEL TOMATENS PÄTZLI KEFEN
Freitag	GEMÜSESUPPE POCHIERTES LACHSFILET* AN PERNODSAUCE PILAW-KRÄUTERREIS ZWEIFARBIGE KAROTTEN BISKUITKUCHEN MIT RHABARBER	PILZRAGOUT PILAW-KRÄUTERREIS ZWEIFARBIGE KAROTTEN
Samstag	HAFERSUPPE GRILLBRATWURST MIT SENF DAZU KARTOFFELSALAT UND ZOPF ZITRONENCAKE	
Sonntag	GURKENCREMESUPPE MIT DILL KALBSGESCHNETZELTES SAFRANNUDELN BLUMENKOHL MIMOSA BAILEYSTORTE	

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. *Lachs / Norwegen