

Menüplan vom 23. - 29. März 2026

Montag 23.03.26	Dienstag 24.03.26	Mittwoch 25.03.26	Donnerstag 26.03.26	Freitag 27.03.26	Samstag 28.03.26	Sonntag 29.03.26
Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen	Mittagessen
Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet	Salatbuffet
Bohnenpüreesuppe	Tomatencremesuppe	Schwarzwurzelcremesuppe	Peperonicremesuppe	Gemüsecremesuppe	Geröstete Griessuppe mit Gemüswürfeli	Spargelcremesuppe
Kalbsadrio mit Pommerysensauce Pilawreis Kräutertomate	Schweinsaftplätzli vom Hals mit Dunkelbiersauce Chnöpfl Rotkraut	Geschmorte Kalbshaxe Cremolata Weissweinsrisotto mit Gorgonzola Peperonata	Geflügel Cordon bleu mit Greyerzer Gebackene Kartoffelschnitze mit Currymayonnaise Erbsen-Karottengemüse	Pochiertes Royal Dorschfilet auf Spargelragout mit Safransauce Spinatnudeln	Penne mit Rindfleisch-Tomatensugo und Bärlauchpesto	Rindsschmorbraten Solothuner Art mit Pinot noir Sauce Kartoffelgratin Zweifarbige Karottengemüse
		Russischer Zopf				Marinierte Erdbeeren mit Mascarponecreme
Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch
Gemüseburger mit Pommerysensauce Pilawreis Kräutertomate	Quornschnitzel mit Dunkelbiersauce Chnöpfl Rotkraut	Tofusteak mit Gemüsesauce Weissweinsrisotto mit Gorgonzola Peperonata	Gemüse Cordon bleu Gebackene Kartoffelschnitze mit Currymayonnaise Erbsen-Karottengemüse	Pochiertes Ei auf Spargelragout mit Safransauce Spinatnudeln	Penne mit Gemüse-Tomatensugo und Bärlauchpesto	Gemüsebraten mit Pinot noir Sauce Kartoffelstock Zweifarbige Karottengemüse
Abendessen	Abendessen	Abendessen	Abendessen	Abendessen	Abendessen	Abendessen
Hörnli-Schinkensalat Ruchbrot	Aprikosen Topfenknödel mit Vanillesauce	Siedfleischsalat garniert Ruchbrot	Bündner Gerstensuppe mit Rauchwürstli Ruchbrot	Vegetarische Frühlingsrolle mit süss-saurer Sauce Salat	Zürcher Pfarrhauskuchen mit Schlagrahm	Birchermüesli Ruchbrot
Alternative	Alternative	Alternative	Alternative	Alternative	Alternative	Alternative
Birchermüesli Café complet Suppe und anderes	Birchermüesli Café complet Suppe und anderes	Birchermüesli Café complet Suppe und anderes	Birchermüesli Café complet Suppe und anderes	Birchermüesli Café complet Suppe und anderes	Birchermüesli Café complet Suppe und anderes	Birchermüesli Café complet Suppe und anderes

Zu den Abendessen wird Milchkaffee serviert.

Wir verwenden nur Schweizer Fleisch und Fisch aus EU Zucht. Ausnahmen werden speziell deklariert. Alle Gebäcke sind Eigenprodukte oder Schweizer Fabrikate.

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergen in den einzelnen Gerichten.