

Menuplan vom 09. März bis 15. März 2026



Woche: 11	Montag 09.	Dienstag 10.	Mittwoch 11.	Donnerstag 12.	Freitag 13.	Samstag 14.	Sonntag 15.
Crèmesuppe	Pilzcrèmesuppe	Gemüsecrèmesuppe	Gartenkräutercrèmesuppe	Erbsencrèmesuppe	Broccolicrèmesuppe	Weissweincrèmesuppe	Kohlräblicrèmesuppe
Bouillon	Gemüsebouillon mit Backperlen	Geröstete Griessuppe mit Brunoise	Bouillon mit Ribeli	Gemüsebouillon mit Julienne	Bouillon mit Safran und Tomatenwürfeli	Klare Bauernsuppe	Geflügelbouillon mit Fideli
Tagessalat	Bayerischer Gurkensalat mit Süss-Senf-Dressing	Roter Linsen-Salat mit Randen an Honig-Sauce	Bunter Blattsalat mit Radiesli	Bunter Tagessalat	Weisskohlsalat aus dem "Orient"	Eisbergsalat mit Garnitur	Feiner Zucchettisalat mit Apfel und Minze
Mittagessen	Zarte Pouletwürfel an feuriger Whiskysauce dazu reichen wir Teigwaren und grüne Bohnen (Poulet = CH)	Hamburger an feiner Champignonsauce mit Kartoffelstock und Erbsen französische Art (Hamburger = Rindfleisch)	Geschnetzeltes Rindfleisch mit Peperoni dazu gibt es Butterspätzli und Marktgemüse	Schweinschnitzel an Curryrahmsauce mit Basmati-Reis und Asia-Gemüse	Pangasius-Knusperli mit Tartarsauce dazu servieren wir Salzkartoffeln und Blattspinat (Pangasius = Vietnam, Zucht)	Wurst-Ragout an rassiger Sauce dazu gibt es Crème-Polenta und Kohlräbli mit Butter	Wiener Backhendl Pouletoberschenkel mit Zitronenschnitt dazu gibt's Pommes frites und Schwarzwurzel à la crème (Poulet = CH)
Mittagessen Vegetarisch	Lattichstrudel auf klein geschittenem Ratatouille	Pasta St. Petersburg feine Rahmsauce mit Tomatenwürfel, Knobli, Weisswein und Wodka	Vegi-Capuns Mangoldblätter mit Gemüse gefüllt, mit einer Käse-rahmsauce überbacken und Grilltomate	Schupfnudel-Pfanne mit Eierschwämmen, Süsskartoffeln, Spinat an Rauchpaprika-Sauce	Schaffhauser Bölletünne Zwiebelwähe mit feinem Rahmguss im Ofen goldbraun gebacken	Förster Rösti Rösti begleitet mit frischen sautierten Pilzen, Gemüsestreifen und mit Käse überbacken	Pasta mit Wirz, Haselnüssen und Parmesan-Thymian-Sauce
Mittagessen aus aller Welt	Piperade Baskisches Rührei mit Oliven, Tomaten, würzigem Brie und Knoblauchbrot	Dorschfilet Bretagne mit Curry und Kurkuma an feiner Sauce dazu servieren wir Pilaw Reis und Broccoli (Dorsch = Nordatlantik, Wildfang)	Schweinsragout an Wurzel-Gemüsesauce mit Kartoffelgratin und Tagesgemüse	Zanderfilet mit Käsekruste auf Wirzstreifen begleitet mit Kartoffelspalten (Zander = Wildfang, Kasachstan)	Marokkanisches Lammragout mit Pflaumen, Sesam und Mandeln angerichtet mit Couscous (Lamm = CH, EU)	Sämiger Gersotto mit Gemüse dazu Schweizer-Rollen und Sweet-Chili-Sauce (Schweizer-Rolle = gefüllt mit Speck & Gemüse)	Konfiertes Salbei-Lachs mit Spinat und Radischen dazu servieren wir Trockenreis (Lachs = Atlantik/ Wildfang)
Dessert	Knusprige Mandelstange	Litchi-Ananas-Kiwi-Salat	Praliné-Mousse mit Rahm	Zitronenquark mit Aprikosenpüree	Meringue mit Rahm	Schoggi-Flan garniert	Bienenstich
Abendessen oder Auswahl aus der Saison-Abenkarte	St. Galler Schüblig mit Kartoffelsalat	Ostschweizer Käse-Teller garniert mit Trauben dazu servieren wir feines Birnenbrot	Bunte Salat-Kreation dazu servieren wir heisse Schinken-Gipfeli	Hausgemachtes Birchermüesli mit Saisonfrüchten und Mais-Brötli	Tortellini "Rosalina" an Tomatenrahmsauce mit Speck, Schinken und Gemüse Tagessalat (Tortellini = Rindfleischfüllung)	Weggli gefüllt mit Fleischkäse, garniert mit Tomate, Gurke und Ei	Café Complet mit Butter, Kofi und kleinem Brie-Teller dazu servieren wir ein Brötli