

Menuplan vom 16. März bis 22. März 2026



Woche: 12	Montag 16.	Dienstag 17.	Mittwoch 18.	Donnerstag 19.	Freitag 20.	Samstag 21.	Sonntag 22.
Crèmesuppe	Geröstete Haferflockensuppe	Tomatencrèmesuppe mit Grappa	Gemüsecrèmesuppe	Pilzcrèmesuppe	Lauchcrèmesuppe	Garburesuppe	Ratatouillecrèmesuppe
Bouillon	Wurzelgemüse-Bouillon mit Einlage	Suppe Pächterin Art	Bouillon mit Ei	Vegi- Minestrone	Bouillon mit Sherry und Gemüspaysanne	Bouillon mit kleinen Teigwaren & Brunoise	Klare Zwiebelsuppe
Tagessalat	Fein geraffelter Rübelsalat mit Honigsauce	Wirz-Pastinaken-Birnen-Coleslaw	Kopfsalat im Duett mit marinierten Tomaten	Asiatischer Salat mit Chinakohl und Gemüse	Gurken-Radischensalat an Dill-Honig-Dressing	Friséesalat mit knusper Garnitur und Feigen	Selleriesalat mit Ananas
Mittagessen	G`Hackets und Hörnli dazu servieren wir Apfelmus (G`Hackets = Rindfleisch)	Siedfleisch mit feiner Apfel-Meerrettich-Sauce dazu gibt es Salzkartoffeln und Lauchgemüse (Siedfleisch = Rindfleisch)	Schweinsvoren in Rotweinsauce gekocht mit Tessiner-Polenta und sautierte Zucchetti	Spaghetti Carbonara Rahmsauce mit Speck, Schinken und Kräutern dazu reichen wir Reibkäse	Sautiertes Zanderfilet mit Weissweinsauce auf Kräuter-Risotto und Ofen Cherry-Tomaten (Zander = Widfang/Kasachstan)	Kalbsgeschnetzeltes an Calvados-Sauce dazu servieren wir Butter-Nüdeli und Romanesco	Schweinsbraten an feiner Kräutersauce mit Kartoffelgratin und Schonkost-Gemüse
Mittagessen Vegetarisch	Marokkanisches Sieben-Gemüse-Ragout, dazu servieren wir feinen Couscous	Casarecce mit Safran-Zucchetti an Basilikumsauce und Broccoli (Casarecce = Teigwaren)	Pfannkuchen gefüllt mit Pilz-Gemüse-Ragout an sämiger Sauce	Nasi-Goreng vegetarisch Indonesisches Reis-Gericht mit Gemüse und feinen Gewürzen	Gemüse-Pie mit Curry gedeckter Gemüsefladen mit Rübli, Broccoli, Lauch, Käse und Curry-Rahmguss (Pie = gedeckter Fladen, Wähe)	Randen-Sticks auf Curry-Risotto verfeinert mit Kokosnussmilch dazu Pack-Choi-Gemüse	Kichererbsen- Hirse-Pfanne mit Broccoli, Romanesco und Blumenkohl verfeinert mit Peterli-Paste
Mittagessen aus aller Welt	Pangasiusfilet mit mediterraner Tomatenhaube in der Folie gegart dazu neue Bratkartoffeln (Pangasius = Zucht, Vietnam)	Spanisches Gulasch Zwiebel, Tomaten, Peperoni, Knobli an rassiger Sauce mit Crème-Polenta (Gulasch = Rindfleisch)	Hausgemachte Lachs-Spinat-Lasagne mit Käsesauce im Ofen überbacken (Lachs = Wildfang/Atlantik)	Cevapcici dazu gibt es Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Ajvar (Cevapcici = Rindfleisch)	Pouletgeschnetzeltes Stroganoff serviert mit Kartoffelstock und Tagesgemüse (Poulet = CH)	Rosa gebratene Lammkotelett an Knoblauchbutter auf Couscous mit Gemüsewürfeli (Lamm = Neuseeland, EU)	Pasta mit Crevetten an sämiger Zitronen-Estragonsauce mit Broccoli (Crevetten = Zucht, Vietnam)
Dessert	Haselnuss-Glacé-Cake	Mocca-Mascarpone-Crème garniert	Vanillecrème mit Pfirsich	Rüebli schnitte	Fruchtsalat garniert	Stracciatella-Jamaika-Schaum im Glas	Passionsfruchtschnitte fein garniert
Abendessen oder Auswahl aus der Saison-Abenkarte	Bunte Salat-Kreation mit Käseküchlein aus dem Ofen	Cowboy-Salat Cervelat, Tomaten, Mais, Rote Bohnen und mini Maccaroni an Haussauce dazu servieren wir Hausbrot	Ravioli an würziger Tomatensauce dazu servieren wir geriebener Käse und einen Tagessalat	Palatschini Waldbeer dazu servieren wir Vanillesauce (Palatschini = gefüllte Pfannkuchen mit Beeren)	Glarner Ziger-Hörnli an sämiger Zigersauce und Saisonsalat	Gschwellti mit kleinem Käseteller und Kräuterquark	Café Complet Butter, Konfi und kleinem Aufschnitt-Teller dazu servieren wir Brot oder Brötli