

Menuplan vom 13. April bis 19. April 2026

Woche: 16	Montag 13.	Dienstag 14.	Mittwoch 15.	Donnerstag 16.	Freitag 17.	Samstag 18.	Sonntag 19.
Crèmesuppe	Gerstencrèmesuppe	Weissweincrèmesuppe	Kartoffelcrèmesuppe	Gemüsepüreesuppe	Kohlrabicrèmesuppe	Zucchetticrèmesuppe	Rüeblicrèmesuppe
Bouillon	Buchstabensuppe	Bouillon mit Gerste	Bouillon mit Lauch	Bouillon mit Rüebl	Bouillon mit Paysanne	Griesssuppe mit Gemüsewürfelchen	Bouillon mit Kräuter-Ei
Tagessalat	Aromatischer Broccoli-Salat	Pfälzer-Rübli-Salat mit Honigdressing	Fenchelsalat mit Grapefruits	Kabissalat mit Birne & Orange	Gurkensalat mit Wassermelone	Frühlings-Blattsalat mit Garnitur	Bunter Eisbergsalat mit Kräutersauce
Mittagessen	G`Hackets und Hörnli mit Reibkäse dazu servieren wir hausgemachtes Apfelmus (Rindfleisch)	Schweinsschnitzel an Bärlauchsauce serviert mit Spätzli und Mischgemüse	Pouletgeschnetzeltes an Gemüsesauce dazu servieren wir Tessiner-Polenta und Romanesco	Boeuf Bourguignon Rinsvoessen mit Gemüse & Speck, dazu gibt es Herzogin-Kartoffeln und glasierte Kohlrabi	Gebratenes Forellenfilet mit Mandelbutter serviert mit Gewürz-Pilaw-Reis und Fenchelgemüse (Forelle = Zucht, Deutschland)	Wurstragout an Senf-Bier-Sauce dazu servieren wir Rösti und glasierte Rüebl	Geschnetzelte Kalbsleber an Oreganosauce serviert mit Butternudeln und Ratatouille
Mittagessen Vegetarisch	Vegi Nuggets mit Cocktailsauce, Rösti-frites und sautierte Zucchetti	Nasi-Goreng indonesisches Reisgericht mit Gemüse, Ei und feinen Gewürzen	Madras-Spaghetti mit Blattspinat, Zwiebeln, Ingwer, Chili, Kokosnussmilch und Curry	Farinata Italienischer Pfannkuchen gefüllt mit Gemüse und Mozzarella	Gemüseragout im Röstipastetli garniert mit Cherrytomaten aus dem Ofen	Pasta mit pikantem Radieschen-Pesto serviert auf Basilikumsauce	Polentaschnitte mit Linsen-Bolognese und Weichkäse
Mittagessen aus aller Welt	Lammvoessen an Weissweinsauce mit Lauch dazu servieren wir Kartoffelstock	Mediterran paniertes Pangasiusfilet mit Broccoli-Tagliatelle	Rindszunge an Madeirasauce serviert mit Fregola Sarda und Dörrtomaten	Frittierte Crevetten im Kartoffelmantel Sweet-Chili-Sauce und mit einem kleinem Gemüseteller	Casarecce Boscaiola mit Steinpilzen und Kalbfleisch an Tomatenrahmsauce	Dorschrückenfilet mit Zitronen-Senf-Kruste auf Avocado-Crème dazu servieren wir sämigen Spargel-Risotto (Dorsch = Wildfang, Nordatlantik)	Trippla alla romana Kutteln an Tomatensauce mit Zwiebeln & Kümmel dazu servieren wir Kräuterkartoffeln
Dessert	Roulade	Caramelköpfl mit Rahm	Joghurt-Quark-Crème mit Apfel	Fruchtsalat	Pastel de Nata	Panna Cotta mit Fruchtsauce	Erdbeerschnitte
Abendessen oder <small>Auswahl aus der Saison-Abenkarte</small>	Gemüserisotto mit Mascarpone und gebratenen Pilzen Tagessalat	Saftiger Trutenschinken dazu servieren wir bunten Eiersalat glustig garniert Ruchbrot	Penne Napoli würzige Tomatensauce mit Basilikum und geriebener Käse Tagessalat	Gschwellti mit kleinem Käseteller und Kräuterquark	Süsser Znacht Hausgemachtes Birchermüesli mit Saison Früchten Maisbrötli	Café complet Butter, Konfi und kleinem Fleischkäseteller dazu servieren wir Brot oder Brötli	Silserbrötli gefüllt mit Salami, garniert mit Tomate, Ei und Essiggurke