

Menuplan vom 20. April bis 26. April 2026

Woche: 17	Montag 20.	Dienstag 21.	Mittwoch 22.	Donnerstag 23.	Freitag 24.	Samstag 25.	Sonntag 26.
Crèmesuppe	Weissweincrèmesuppe	Gerstencrèmesuppe	Pfälzer-Crèmesuppe	Brotsuppe mit Kümmel	Gemüsecrèmesuppe	Linsenpüreesuppe	Spargelcrèmesuppe
Bouillon	Gemüsebouillon mit bunter Einlage	Sopa de Cebolla (Klare Zwiebelsuppe)	Nudelsuppe mit Huhn	Bouillon mit Hirse und Brunoise	Vegi-Minestrone	Gemüsebouillon mit Wirzstreifen	Bouillon mit Flädli
Tagessalat	Weisser-Bohnen-Salat	Rettichsalat mit Ananas	Corban Salat (türkischer Bauernsalat)	Orientalischer Rüeblisalat	Randensalat mit Apfel	Italienischer Blattsalat mit Tomaten & Artischocken	Erfrischender Maissalat
Mittagessen	Heisser Fleischkäse an Rotweinsauce Country-Cuts grüne Bohnen	Spanischer Pouletschenkel Brandy-Knoblauch-Sauce serviert mit Paella-Reis (Safranreis mit Erbsen, Peperoni & Tomaten)	Rindfleischvogel Braumeister-Art dazu gibt es Bramata-Polenta und Blumenkohl	Appenzeller Siedwurst Chässpätzli mit frittierten Zwiebeln und Apfelmus	Fischstäbli serviert mit Mayonnaise, Schnittlauchkartoffeln und Grilltomate (Alaska Seelachs = Wildfang)	Schweins-Saltimbocca an Marsalasaucen serviert mit Safran-Risotto und Broccoli mit Nussbutter	Kalbsbraten mit Bratenjus serviert mit Butternudeln, Erbsli und Rüeblis
Mittagessen Vegetarisch	Hörnli-Apfel-Fritatta mit Lauch, Zwiebeln und Kräuter garniert mit würzigem Ofengemüse	Bunter Gemüseteller dazu servieren wir gefüllte Zucchetti-Küchlein	Grüner Reis mit Süsskartoffeln aus dem Ofen mit Pesto von Kräuter & Erdnuss	Vegi-Balls an Rauchpaprikasauce dazu servieren wir Kartoffelstock und Broccoli mit Bröslein	Spargel-Käse-Fladen mit grünen und weissen Spargeln und Sauerrahm- Käse-Guss	Pak Choi-Pfanne mit Shiitake asiatisch gewürzt und mit Linsen-Couscous serviert	Vegetarische Moussaka mit Aubergine, Champignons, Tomaten und Kartoffeln mit Käse überbacken
Mittagessen aus aller Welt	Poulet-Hamburger mit Bananen-Curry-Dip Gebratener Gemüse-Reis	Calamaris-Ringli mit Knobli-Mayo garniert mit einem Salatbouquet	Wolfsbarschfilet auf Ratatouillegemüse mit Fregola sarda	Orientalisches Lamm- Ragout mit Coco-Bohnen serviert mit Couscous	Risotto Bolognese mit Gemüse und Mascarpone serviert mit Parmesan (Bolo = Rindfleisch)	Pasta an scharfem Peperoni-Sugo mit Thon	Wiener Kalbsrahmgulasch serviert mit Kartoffelstock und Peperonata
Dessert	Blanc manger mit Fruchtsauce	Baskischer Zitronenkuchen	Apfel-Crumbel im Glas	Savarin mit Beeren	Früchtemousse mit Rahm	Birnenkompott mit süßem Vanillerahm	Pralinéemousse garniert
Abendessen oder Auswahl aus der Saison-Abenkarte	Französische Omelette gefüllt mit Gemüseragout an Bärlauchrahmsauce Tagessalat	Weisswürste mit süßem Senf dazu servieren wir einen feinen Laugen-Bretzel	Italienischer Wurst- Käse-Salat mit Salami an Haussauce Ruchbrot	Hütten-Pasta Maccaroni mit Rinds- hackfleisch, Speck und Champignons	Süsser Znacht Kaiserschmarrn mit Früchtekompott	Café complet Butter, Konfi und kleinem Käseteller dazu servieren wir Brot oder Brötli	Bauern-Plättli Verschiedene Auf- Schnittsorten mit Käse aus der Ostschweiz Ruchbrot