

## Menuplan vom 27. April bis 03. Mai 2026

Woche: 18	Montag 27.	Dienstag 28.	Mittwoch 29.	Donnerstag 30.	Freitag 01.	Samstag 02.	Sonntag 03.
<b>Crèmesuppe</b>	Pilzcrèmesuppe	Reiscrèmesuppe	Sellerie-Apfelcrèmesuppe	Kräutercrèmesuppe	Tomatencrèmesuppe	Gemüsecrèmesuppe	Ochenschwanzsuppe
<b>Bouillon</b>	Klare Hausfrauensuppe	Bouillon mille fanti	Gemüsebouillon mit Paysanne	Bouillon mit Backperlen	Geröstete Griesssuppe mit Brunoise	Geflügelbouillon mit Ribeli	Bunte klare Gemüsesuppe
<b>Tagessalat</b>	Gurken-Kiwi-Salat	Eisbergsalat mit Croutons und Kernen	Mais-Peperoni-Stangensellerie-Salat	Zucchettisalat mit Apfel und Minze	Chinakohlsalat mit Orangen-Curry-Dressing	Bunter Blattsalat mit Cherry-Tomaten	Randen-Papaya-Salat
<b>Mittagessen</b>	Schweinsgeschnetzeltes an Gemüse-Ajvarsauce serviert mit Pilaw-Reis und Mischgemüse	Rindssaftplätzli an Biersauce dazu gibt es Polenta und Vichy-Karotten	Kalbsragout mit Gemüse und grünem Pfeffer serviert mit Kartoffelstock und Kohlrabi mit Peterli	Piccata alla milanese an MarsalasaUCE mit Safranrisotto und Peperonata <small>(Schweinefleisch)</small>	Zanderknusperli mit Tartarsauce dazu servieren wir Bratkartoffeln und Ofengemüse <small>(Zander = Wildfang, EU)</small>	Äplermaggoni mit Schinken, Speck und würziger Käsesauce dazu gibt es Apfelmus	Schweinschalsbraten Kräutersauce dazu servieren wir Butterspätzli und Spargelgemüse
<b>Mittagessen Vegetarisch</b>	Sellerieschnitzel in einer Parmesan-Nuss-Panade mit kleinem Gemüseteller	Risotto mit Ofengemüse und Apfel	Hausgemachte Bärlauchspätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmus	Marokkanisches Sieben-Gemüse-Ragout serviert mit Mais-Couscous	Pfannkuchen mit herzhafter Gemüsefüllung im Ofen überbacken und Mischgemüse	Asiatische Peperoni-Kohl-Pfanne Umami Style mit Basmati-Reis	Cremige Parmesan-Polenta mit Balsamico-Pilzen und Spinat
<b>Mittagessen aus aller Welt</b>	Bunter Salatteller mit Ofen-Lachs und Zitronenbutter <small>(Lachs = Wildfang, Alaska)</small>	Rosa gebratene Ente mit würziger Sauce dazu Bratkartoffeln und Tagesgemüse <small>(Ente = Ungarn)</small>	Gebratene Schweinsleber an Cognacsauce mit Teigwaren und Tagesgemüse <small>(Pangasius = Zucht, Vietnam)</small>	Thailändische-Pfanne mit Pangasius, Ananas und Reismudeln mit Kokosmilch-Sauce <small>(Pangasius = Zucht, Vietnam)</small>	Rindsragout mit Dörrotomaten, Gemüse und Steinpilzen serviert mit Fregola Sarda	Dorschfilet Bretagne an Champignonsauce Breitenudeln und Peperoni-Kartoffeln <small>(Dorsch = Wildfang, Nordatlantik)</small>	Baskisches Rührei-Piperade mit Schinken dazu giebt es Chnoblilbrot
<b>Dessert</b>	Glace	Pfirsichkompott mit Vanillecrème	Cremèschnitte	Schoggiflan garniert	Melonensalat	Marronimousse im Glas garniert	Rüeblichschnitte
<b>Abendessen oder</b> <small>Auswahl aus der Saison-Abenkarte</small>	Heisse Schweinswürstli mit Kartoffelsalat	Weggli gefüllt mit Fleischkäse garniert mit Gurke, Tomate und Ei	Schweizer-Käseschnitte aus der Militärküche garniert mit einem Salatbouquet	<b>Trio-Salamiteller</b> drei verschiedene Sorten Salami fein garniert Tessiner Brot	<b>Süsser Znacht</b> Apfelküchlein mit Zimt-Zucker und Vanillesauce	<b>Café complet</b> Butter, Konfi, Streichkäsl und le Parfait dazu servieren wir Brot oder Brötli	<b>Regionaler Käseteller</b> garniert mit Trauben dazu servieren wir feines Birnenbrot