

Menuplan vom 11. Mai bis 17. Mai 2026

Woche: 20	Montag 11.	Dienstag 12.	Mittwoch 13.	Donnerstag 14.	Freitag 15.	Samstag 16.	Sonntag 17.
Crèmesuppe	Gemüsecrèmesuppe	Kartoffelcrèmesuppe	Rüeblicrèmesuppe	Ochsenschwanzsuppe	Bärlauchcrèmesuppe	Lauchcrèmesuppe	Geflügelcrèmesuppe
Bouillon	Gemüsebouillon mit bunten Julienne	Bunte klare Gemüse-suppe	Klare Zwiebelsuppe	Bouillon mit Gerste und Brunoise	Geflügelbouillon mit Ribeli	Rindsconsommé mit Fideli	Klare Hausfrauensuppe
Tagessalat	Randen-Salat mit gerösteten Kichererbsen	Japanischer Krautsalat (Spitzkohl)	Bunte Blattsalate mit knusper Garnitur	Grüner Bohnensalat	Gurkensalat mit Dill	Bunter Schnittsalat	Tomaten-Birnensalat mit Knoblauch
Mittagessen	G`Hackets und Hörnli mit Reibkäse dazu servieren wir hausgemachtes Apfelmus (Rindfleisch)	Blätterteig Pastetli gefüllt mit Brätchügeli an sämiger Pilzrahmsauce Schonkostgemüse	Geschnetzeltes Poulet-Stroganoff an rassiger Peperonisaucе serviert mit Pilaw-Reis und Broccoli (Poulet = CH)	Zartes Schweinsragout an Senf-Bier-Sauce dazu servieren wir Tessiner Polenta und sautierte Zucchetti	Gebratenes Zanderfilet auf Zitronenrisotto mit Grillgemüse und Cherrytomaten garniert (Zander = Kasachstan/Wildfang)	Kalbs-Pojarski an dunkler Bärlauchsauce mit Teigwaren & grüne Bohnen (Pojarski = Kalbshacksteak)	Glasierter Schweinsbraten an Rosmarinsauce dazu servieren wir Kartoffelstock und Rüebli
Mittagessen Vegetarisch	Süsssaures-Gemüse-Ragout aus dem Wok dazu servieren wir Jasminreis	Kohlrabi-Kräuter-Tätschli auf Tomatensauce serviert mit Bratkartoffeln	Polentaschnitte mit Balsamico-Grillgemüse und Kräuteröl	Kräuterspätzli mit Gemüse-Pilz-Ragout an sämiger Rahmsauce	Quiche mit Spargeln, Rüebli und Lauch mit würzigem Rahmguss (Quiche = Fladen oder Wähe)	Süsskartoffel-Curry mit Broccoli, Ingwer und Zwiebeln an feiner Sauce garniert mit Knoblauch-Chips	Grüne Gemüse-Pasta mit Spinat, Spargel und Erbsen an Rahmsauce Parmesan
Mittagessen aus aller Welt	Saibling-Filet mit Whiskykrust auf einem Spinatbeet mit Bratkartoffeln (Saibling= Aquakultur Island)	Schnitzel mit Parmesan-sauce, Parmaschinken und Salbei dazu servieren wir Teigwaren (Schweinefleisch)	Rosa gebratene Lamm-Nierstück auf würzigem Gemüse-Couscous und Minze (Lamm = CH, EU, Australien)	Ofen-Pangasius Filet mit Oliven-Tomaten-Haube dazu servieren wir bunten Gemüsereis (Pangasius = Vietnam/Zucht)	Frühlings-Salatteller dazu servieren wir knusperige Pouletflügeli mit Barbecue-Dip (Poulet = CH)	Mediterraner Kaninchen-Schenkel mit Tomaten, Salbei und Oliven serviert mit Fregola Sarda (Kaninchen = EU)	Paella mit Crevetten, Chorizo, Peperoni und würzigem Safranreis (Crevetten = Vietnam/Zucht)
Dessert	Mini Jalousie	Vanille-Haselnuss-Glacé-Cake	Bananencreme garniert	Dreifarbiger Melonensalat	Limetten-Mousse	Vanillequark im Glas mit Mangowürfel	Marinierte Erdbeeren mit Marascino
Abendessen oder <small>Auswahl aus der Saison-Abenkarte</small>	Käseküchlein heiss aus dem Ofen Kleiner gemischter Salat	Griechischer Bauernsalat Gurke, Tomate, Peperoni, Zwiebeln und Feta garniert mit Gyrosstreifen	Jausenteller garniert Gekochter Kräuterspeck, Bauernschinken, feiner Alpkäse Ruchbrot	Heisser Fleischkäse aus dem Ofen dazu hausgemachter Kartoffelsalat	Süsser Znacht Hausgemachter Apfel- und Aprikosen-Fladen	Café complet mit Butter, Confi und kleinem Salamteller dazu servieren ein feines Brot oder Brötli	Appenzeller Teller dünn geschnittenes Mostbröckli mit Appenzellerkäse Ruchbrot