

Menuplan vom 08. Juni bis 14. Juni 2026

Woche: 24	Montag 08.	Dienstag 09.	Mittwoch 10.	Donnerstag 11.	Freitag 12.	Samstag 13.	Sonntag 14.
Crèmesuppe	Pilzcrèmesuppe	Tomatencrèmesuppe mit Grappa	Kalbfleischcrèmesuppe	Gemüsepüreesuppe	Kohlrabicrèmesuppe	Weissweinsüpli	Oxtail Soup
Bouillon	Hühnerbouillon mit Selleriewürfel	Bouillon mit bunter Einlage	Klare Frühlingsuppe	Bouillon mit Gemüsestreifen	Bunte Gemüse-Bouillon	Bouillon mit Kräuter-Ei	Vegi-Minestrone
Tagessalat	Gurkensalat mit Honig-Senf-Dressing	Saison-Blattsalat	Libanesischer Bohnensalat	Fein geraffelter Rüeblisalat	Asiatischer Krautsalat	Kleiner gemischter Salat	Bunter Frühlingsalat
Mittagessen	Kalbsbratwurst an feiner Zwiebelsauce serviert mit Butter-Rösti und Mischgemüse	Spaghetti Carbonara sämige Rahmsauce mit Schinken, Speck und Kräuter, dazu servieren wir geriebener Käse	Rinds-Hamburger mit hausgemachter rassiger Barbecue-Sauce serviert mit Gemüseris und Blumenkohl	Geschnetztes Schweinefleisch an feiner Jägersauce dazu gibt es Safran Teigwaren & Kohlrabi mit Kräuter	Alaska Seelachs in der Knusper-Panade serviert mit Country Cuts und Grillgemüse <small>(Seelachs = FAO 61/Nordwestpazifik)</small>	Hausgemachte Lasagne mit Rindfleischfüllung, Bechamelsauce und mit Käse überbacken	Schweinsbraten mit Rosmarinsauce dazu servieren wir Polenta Gemüse garnitur
Mittagessen Vegetarisch	Walliser Käse-Schnitte Toastbrot, Weisswein, Raclettkäse und Birnenfächer	Farinata italienischer Pfannkuchen mit Gemüse und Mozzarella	Bami Goreng vegetarisch gebratene Nudeln mit Pilzen, Lauch, Peperoni, Sojasauce und Kurkuma <small>(Gericht aus Indonesien)</small>	Sommer-Salatteller dazu servieren wir Zucchini-Piccata und würzige Kräutermayo	Feine Broccoli-Frühlingszwiebel-Quiche mit würzigem Kräuter-Rahmguss <small>(Quiche = Fladen, Wähe)</small>	Hausgemachter Serviettenknödel mit Pilz-Gemüse-Eintopf dazu servieren wir Kräuter-Ofen-Cherytomaten	Überbackener Fenchel auf mediterranen Tomatenwürfel dazu servieren wir Bramata-Polenta
Mittagessen aus aller Welt	Sommer-Salatteller dazu servieren wir gebratene Pouletstreifen in der Panko-Kruste und Sweet-Chili-Sauce <small>(Poulet = CH)</small>	Tiroler Gröstel (österreichisches Pfannengericht) mit Schweinefleisch, Zwiebeln, Kartoffeln und Sauerrahmdip	Gratinierte Frühlingspolenta mit Lachs, Broccoli, Cherry-Tomaten und Bärlauchpesto <small>(Lachs = Wildfang/Atlantik)</small>	Zanderfilet mit Käsekruste dazu servieren wir Neue Bratkartoffeln & Wirstreifen <small>(Zander = Wildfang/Kasachstan)</small>	Orientalisches Lamm-Ragout mit Coco-Bohnen dazu servieren wir Couscous <small>(Lamm = CH, EU)</small>	Schwarzmagen mariniert mit Essig & Öl garniert mit Zwiebelringe dazu servieren wir ein feines Bürlü	Spargel-Crevetten-Pasta dazu servieren wir eine sämige Bärlauchsauce <small>(Crevetten = Zucht/Vietnam)</small>
Dessert	Gebackenes Vanillekissen	Bananencreme garniert	Schoggiflan fein garniert	Frischer Fruchtsalat mit Rahm	Joghurt-Quark-Crème mit Früchten	Süsse Überraschung	Marinierte Erdbeeren mit Rahm
Abendessen oder <small>Auswahl aus der Abenkarte</small>	Bunter Hörnlisalat mit Ei, Fleischkäse, Essiggurke, buntem Gemüse an feinem Haus-Dressing	Heisser Schinken mit Senf dazu servieren wir Kartoffelsalat	Würzige Käseschnitte wie aus der Militär-Küche dazu gibt es einen Tagessalat	Pasta Mamma Hilde Gefüllte Teigwaren an einer leichten Tomatenrahmsauce Tagessalat	Süsser Znacht Griess-Schnitten mit Zimt-Zucker & Zwetschgenkompott	Café complet mit Butter, Konfi und kleinen Aufschnitt-Teller dazu servieren wir Brot oder Brötli	Gschwellti mit kleinem Käseteller und Kräuter-Quark