




## Menuplan vom 15. Juni bis 21. Juni 2026

### Spargelwoche

Woche: 25	Montag 15.	Dienstag 16.	Mittwoch 17.	Donnerstag 18.	Freitag 19.	Samstag 20.	Sonntag 21.
<b>Crèmesuppe</b>	<i>Spargelcrèmesuppe</i>	Erbsencrèmesuppe	Garburesuppe	Bärlauchcrèmesuppe	Broccolicrèmesuppe	Lauchcrèmesuppe	Feine Gurkencrèmesuppe
<b>Bouillon</b>	Klare Pilzsuppe mit Kräutern	Gemüsebouillon mit Buchstaben	Klare Landfrauensuppe	Bouillon mit Ei	Minestra	Klare Zwiebelsuppe	<i>Spargelsuppe mit Einlage</i>
<b>Tagessalat</b>	<i>Grüner Spargelsalat mit Radieschen</i>	Feiner Schnittsalat mit Blätterteig-Garnitur	Kohlrabisalat an Kräuter-Senf-Dressing	Fenchel-Eisberg-Salat mit Grapefruit	Apfel-Rettich-Peperoni-Salat	Exotischer Gurkensalat mit Cantaloupe-Melone	Saison-Blattsalate mit sautierten Spargeln
<b>Mittagessen</b> 	<i>Glasierte Kalbsbrust-schnitte Gärtner Art serviert mit Crème Polenta &amp; Spargelgemüse</i>	Piccata vom Schwein auf Madeirasauce dazu servieren wir Safran-Risotto & Broccoli	Cannelloni gefüllt mit Rindfleisch an rassisger Tomatensauce im Ofen gratiniert	Schweinsvoressen nach Hausfrauenart dazu gibt es Herzoginkartoffeln und Rahm-Lauchgemüse	<i>Gebratenes Saiblingfilet auf Spargelragout serviert mit mediterranem Pilawreis</i> <small>(Seesaibling = Island)</small>	Geschn. Rindfleisch an Kräutersauce dazu servieren wir Spiralen-Teigwaren & Tomaten Provenzalische Art gefüllt mit Paniermehl und Kräutern	Kalbsbraten an Honig-Senfsauce serviert mit Kartoffelstock und Bohnengemüse
<b>Mittagessen Vegetarisch</b> 	<b>Gemüse-Paella</b> mit Peperoni, Fenchel, Coco-Bohnen und Artischockenherzen	<i>Hausgemachte Bärlauch-Spätzli mit weissen Spargeln Apfelmus</i>	<b>Primavera-Gemüse</b> grüner Spargel, Rüebl, Peperoni und Broccoli begleitet mit sämigen Risotto	<b>Spargel-Gemüse-Kuchen</b> mit Blätterteig und einem würzigem Käse-Rahmguss im Ofen gebacken	Rösti-Pastetli gefüllt mit Gemüseragout an sämiger Sauce und Blumenkohl	<i>Sämiger Spargel-Risotto mit gerösteten Mandeln</i>	<i>Spargel-Lasagne gefüllt mit grünen &amp; weissen Spargeln, überbacken mit Käserahmsauce</i>
<b>Mittagessen aus aller Welt</b> 	<b>Spargel-Schinken-Toast</b> mit Schinken & Spargeln überbacken mit Camembert <small>(Schinken= Schweinefleisch)</small>	<i>Gebratener Zander auf Spargelgemüse mit Salzkartoffeln</i> <small>(Zander = Wildfang/Kasachstan)</small>	<b>Schweizer Lammeintopf</b> mit Rüebl, Chabis & Bölle serviert mit Kartoffelstock Mangoldgemüse	<b>Bunter Salatteller</b> mit Egliknusperli und Tartarsauce Früchtgarnitur	<b>Gnocchi „Carbonara“</b> mit Schinken, Ebsen und Pilze an Rahmsauce und Käse überbacken	Mediterran paniertes Pangasiusfilet mit Broccoli-Tagliatelle <small>(Pangasius = Zucht/Vietnam)</small>	Gebratener Reis mit Hackfleisch, Erbsen, Cocobohnen und Cherry-Tomaten verfeinert mit Sojasauce <small>(Hackfleisch = Rind)</small>
<b>Dessert</b>	Zwetschgen-Jalousie mit Vanillerahm	Himbeer-Mousse garniert mit Rahm	Mascarpone-Crème mit Pfirsichpüree	Blechkuchen	Melonensalat dreifarbig	Aprikosen-Mousse mit Knuspergarnitur	Erdbeer-Dessert mit Sauer-rahm fein garniert
<b>Abendessen oder</b> <small>Auswahl aus der Abenkarte</small>	<b>Knackige Sommersalate mit Melonen</b> dazu servieren wir heisse Schinkengipfel	<b>Wurst-Käsesalat an rassisger Sauce</b> garniert mit Zwiebeln und Essiggemüse Bürli	<b>Jausenteller garniert</b> Gekochter Kräuter-speck, Bauernschinken und feiner Alpkäse Ruchbrot	<b>Pizza Prosciutto</b> Brotteig, Tomaten, Schinken, Pilze und Mozzarella Tagessalat	<b>Süsser Znacht</b> Palatschini Waldbeer dazu servieren wir Vanillesauce <small>(Palatschini = gefüllte Pfannkuchen mit Beeren)</small>	<b>Café complet</b> mit Butter, Konfi und kleinem Salami-Teller dazu servieren wir Brot oder Brötli	<b>Appenzeller-Teller</b> Fein geschnittenes Mostbröckli mit Appenzellerkäse garniert Ruchbrot und Butter