

Menuplan vom 22. Juni bis 28. Juni 2026

Woche: 26	Montag 22.	Dienstag 23.	Mittwoch 24.	Donnerstag 25.	Freitag 26.	Samstag 27.	Sonntag 28.
Crèmesuppe	Selleriecrèmesuppe	Wurzelgemüsesuppe	Blumenkohlcrèmesuppe	Garburesuppe	Brotsuppe mit Kümmel	Gemüsecrèmesuppe	Zucchetticrèmesuppe
Bouillon	Kräuterbouillon mit Lauchstreifen	Bouillon mit kleinen Gemüsewürfeli	Klare Selleriesuppe mit Einlage	Gemüsebouillon mit Julienne	Geflügelbouillon mit Einlage	Rindsbouillon mit Backperlen	Gemüsebouillon mit Diablotins
Tagessalat	Bunter Sommer-Salat mit Nektarinen	Mexikanischer Tomatensalat	Griechischer Rüeblisalat mit Joghurtdressing	Apfel-Lauch-Salat	Gurkensalat mit Wassermelone	Randen-Papaya-Salat	Italienische Blattsalate mit Tomaten und Artischocken
Mittagessen	Äplermaccaroni mit Schinken & Kartoffelwürfeli an würziger Käsesauce mit frittierten Zwiebeln und Apfelmus	Kalbsgeschnetzeltes an Kräuter-Rahmsauce dazu gelber Reis und Mischgemüse	Schweins-Zwiebel-Gulasch mit Bier und Kümmel serviert mit Crème-Polenta und glasierten Kefen	Rindfleischvogel an feiner Paprikasauce & Brunoise dazu servieren wir Müscheli-Teigwaren und Grünkohl	Gebratenes Forellenfilet mit Mandelbutter serviert mit Rucola-Risotto und Grillgemüse <small>(Forelle = Zucht/EU)</small>	Jäger-Schnitzel an Speck-Pilz-Sauce mit Fregola Sarda und Kräuter-Kohlrabi <small>(Schnitzel = Schweinefleisch)</small>	Trutenbraten an würziger Aprikosen-Sherry-Sauce serviert mit Kartoffelgratin Rüebligemüse <small>(Trutenfleisch = CH/EU)</small>
Mittagessen Vegetarisch	Risotto mit Honig-Radieschen und Basilikum-Gremolata glasierte Kefen	Frische Sommerpasta Breite Nudeln mit Rüeбли, Lauch und Zitrone an feiner Zitronen-Rahm-Sauce	Gebackene Süsskartoffel mit Pilzen und pikantem Kräuterquark	Indisches Mango Curry mit Kichererbsen und orientalischen Gewürzen dazu servieren wir Basmati-Reis	Appenzeller-Käse-Fladen mit Zwiebeln und würzigem Rahmguss	Gnocchi "alla romana" mit würzigem Fenchel-Tomaten-Sugo Blumenkohl	Gersteneintopf mit buntem Gemüse auf rassisger Kressesauce
Mittagessen aus aller Welt	Lachs-Quiche mit Broccoli Kuchenteig belegt mit Lachs, Lauch, Zwiebel, Broccoli und Rahmguss <small>(Lachs = Wildfang/Atlantik)</small>	Orientalische Pouletschenkele auf Safranzwiebeln mit Minze-Joghurt Dazu servieren wir bunten Couscous mit Linsen <small>(Poulet = CH)</small>	Dorsch auf Prosecco-Sauce und Parmaschinken serviert mit Wildreis-Mix & geschmorter Brüsseler <small>(Dorsch = Wildfang/Nordatlantik)</small>	Polenta-Pizza belegt mit Tomaten, Salami, Schinkenstreifen und Mozzarella im Ofen gebacken	Kaninchenkeule mit Salbei-Butter auf sämiger Fregola Sarda mit Erbsen <small>(Kaninchen = EU) (Fregola Sarda = kleine Teigwaren)</small>	Casarecce Carbonara Teigwaren an sämiger Rahmsauce mit Schinkenstreifen und Speck	Rosa gebratene Lammkotelett mit Knoblauch dazu servieren wir kleine Bratkartoffeln und glasierte Rüeбли <small>(Lamm = CH, EU)</small>
Dessert	Meringue mit Rahm	Vanille-Haselnuss-Glacé-Cake	Kokosnuss-Quarkcrème mit Melonenwürfel und Krokant	Schwedenschnitte	Vanillecrème mit frischen marinierten Blaubeeren	Süsse Überraschung	Marinierte Erdbeeren mit Maraschino und Rahm
Abendessen oder <small>Auswahl aus der Abenkarte</small>	Pfannkuchen gefüllt mit gehacktem Rindfleisch an pikanter Sauce Tagessalat	Bunter Nizza-Salat mit Thon, Tomate, Gurke, Zwiebel, Oliven und Ei an feiner Haussauce Ruchbrot <small>(Thon = Wildfang/Vietnam)</small>	Spezialitäten aus Italien Coppa, Salami und Mortadella dazu gibt es feinen Taleggio Ruchbrot <small>(Taleggio = norditalienischer Weichkäse)</small>	Safranrisotto garniert mit Kräuter und buntes Gemüse Tagessalat	Süsser Znacht Hausgemachter Aprikosenfladen und Zwetschgenfladen	Café complet mit Butter, Konfi und kleinem Speckteller dazu servieren wir Brot oder Brötli	Kalte Fleischkäse-Tranche mit Senf garniert mit Tomaten und Essiggurken Bürli