

Menuplan vom 07. September bis 13. September 2026

Woche: 37	Montag 07.	Dienstag 08.	Mittwoch 09.	Donnerstag 10.	Freitag 11.	Samstag 12.	Sonntag 13.
Crèmesuppe	Gemüsecrèmesuppe	Maiscrèmesuppe	Brotsuppe mit Kümmel	Selleriecrèmesuppe	Pilzcrèmesuppe	Kräutercrèmesuppe	Rüebli-Ingwersuppe
Bouillon	Gemüsebouillon mit bunter Einlage	Klare Hausfrauen -suppe	Bouillon mit kleinen Teigwaren	Bouillon mit Tomatenwürfeli	Klare Zwiebelsuppe	Bouillon mit Sherry und Brunoise	Gemüsebouillon mit Fideli und Gemüse
Tagessalat	Bunter Kopfsalat mit Salsa Criolla	Rüebli-salat fein geraffelt an Orangen-Dressing	Wassermelonen-Salat mit Radieschen und Sesam	Zucchettisalat mit Apfel und Minze	Roher Fenchel-Gurken-Salat	Bunte Blattsalate mit Knusper-Garnitur	Tomatensalat mit Basilikum
Mittagessen	Ghackets & Hörnli mit Reibkäse dazu servieren wir hausgemachtes Apfelmus (Rindfleisch)	Riz Casimir Geschnetzeltes Poulet an rassiger Currysauce Trockenreis Früchtegarnitur (Poulet = CH)	Schweinshaxen an Bier-Senf-Sauce mit Orange Crème-Polenta Kohlrabi mit Kräuter	Rindsgeschnetzeltes an Ajvarsauce mit breiten Nudeln und gebratenes Gemüse	Lachsfilet mit kreolischer Sauce auf Fregola Sarda und Broccoli (Lachs = Wildfang/Atlantik) (Fregola Sarda = kleine Teigwaren)	Saltimbocca auf Madeirasauce mit Safran-Risotto und sautierte Zucchini (Schweinefleisch)	Kalbsfleisch-Stifado mit Schmorgemüse und feiner Sauce serviert mit Bratkartoffeln (Stifado = geschmortes Voressen)
Mittagessen Vegetarisch	Cholera Gedeckter Kuchen aus dem Wallis mit Lauch, Kartoffel, Käse und Apfel	Französische Eier-Omelette gefüllt mit Gemüse ragout an sämiger Rahmsauce	Kichererbsen-Hirse-Pfanne mit Lauch, Rüebli, Kürbis und Sellerie garniert mit Kräuterstroh	Kräuter-Polenta mit Spinat und Champignons garniert mit Tête de Moine-Rosetten	Appenzeller Käsespätzli an würziger Käsesauce und Röstzwiebeln dazu servieren wir Apfelmus	Rösti-Pastetli gefüllt mit Herbst-Gemüse ragout an Kürbissauce mit Tymian und Rosmarin	Thai-Spaghetti mit Gemüse an rassiger Currysauce mit Kokosnussmilch, garniert mit Cashewkerne
Mittagessen aus aller Welt	Zartes Schweinsragout an pikanter Sauce mit Rüebli u. Stangensellerie dazu servieren wir Mais-Couscous	Pfeffer-Dorschrückenfilet aus dem Ofen auf feinem Kartoffel-Rüebli-Bett (Dorsch = Wildfang/Nordatlantik)	Geschmortes Kaninchenragout italienische Art an rassiger Tomaten-Gemüsesauce und Butternudeln (Kaninchen = CH, EU)	Cremiges Kürbisrisotto mit knusprigem Zander und grünen Sesam-Bohnen (Zander = Wildfang/Kachastan)	Rindsragout an Rosmarin-sauce garniert mit glasierten Marroni dazu servieren wir Wildreis-Mix	Schwartenmagensalat mit Essig und Öl garniert mit roten Zwiebel dazu gibt es ein Bürli	Gebreatene Schweinsleber an Majoran-Zwiebelsauce mit Butter-Spätzli und Peperonata
Dessert	Mini Jalousie	Bananencreme garniert	Muffin	Glacé-stange	Schoggicreme mit Rahm	Kokosnuss-Quark mit Melonenwürfel garniert	Panna cotta mit Frucht-sauce
Abendessen oder Auswahl aus der Abenkart	Bunter Salatteller dazu servieren wir Wienerli im Teig	Thurgauer Tilsiter-Käse-Birnen-Salat an feiner Haussauce Ruchbrot	Farfalle cipolle e funghi Krawättli an Zwiebel-Pilzsauce mit Rahm verfeinert Saisonsalat	Weggli gefüllt mit Schinken, garniert mit Tomate, Gurke und Ei	Süsser Znacht Feine Apfelküchlein mit Zimt-Zucker und Vanillesauce	Café complet mit Butter, Konfi und Fleischkäse-Teller dazu servieren wir Brot oder Brötli	Kalter Cervelat mit Senf glustig garniert dazu servieren wir ein Bürli