

Menuplan vom 14. September bis 20. September 2026

Woche: 38	Montag 14.	Dienstag 15.	Mittwoch 16.	Donnerstag 17.	Freitag 18.	Samstag 19.	Sonntag 20.
Crèmesuppe	Eierschwämmisuppe	Kürbiscrèmesuppe	Reiscrèmesüpli mit Curry	Blumenkohlcrèmesuppe	Gemüsecrèmesuppe	Marroni-Steinpilzsuppe	Zucchetticrèmesuppe
Bouillon	Suppe Pächterin Art	Vegi - Minestrone	Ribeli Suppe	Geflügelbouillon mit Paysanne	Gemüsebouillon mit Kürbiseinlage	Gemüsebouillon mit bunter Einlage	Bouillon mit Lauchstreifen
Tagessalat	Mais-Peperoni-Stangen-sellerie-Salat	Andalusischer Rüebli-salat mit Sherry-Dressing	Wassermelonen-Salat mit Radieschen und Sesam	Randensalat an Himbeer-Dressing	Bunte Blattsalate	Tomaten-Birnensalat	Nüssli-salat Mimosa
Mittagessen	Kalbspojaarski-Steak an einer dunklen Balsamicosauce mit Crème-Polenta und Blumenkohl	Knuspriger Ofen-Poulet-Schenkel auf feiner Rosmarinsauce mit Kartoffelstock und glasierten Rüebli (Poulet = CH)	Schweinsgeschnetzeltes an Lauchsauce mit Spiralteigwaren und Ofengemüse	Pfannkuchen gefüllt mit gehacktem Rindfleisch an pikanter Sauce Mischgemüse	Zanderfilets aus dem Ofen mit Peterlibutter auf Basilikumrisotto und Kürbis-Orangen-Gemüse (Zander = Wildfang/Kasachstan)	Schweinsschnitzel an sämiger Pilzrahmsauce serviert mit Butter-Nudeli und grünen Bohnen	Rehpfeffer Jägerart mit Butter-Spätzli und geschmortes Rotkraut (Rehpfeffer = freier Wildbahn/EU)
Mittagessen Vegetarisch	Hörnlaulauf mit Kürbis, Lauch, Peperoni und Tomaten überbacken mit Käse	Steinpilzrisotto mit gebratenem Kürbis garniert mit frischen Kräutern	Würziges Spinat-Kokos-Champignon-Curry mit orientalischen Gewürzen und Kokosnussmilch serviert mit Basmati-Reis	Gefüllte Zucchini-Küchlein auf pikantem kleinem Peperonata mit Rosmarin-Kartoffeln	Berner Zwiebel-Wähe Kuchenteig belegt mit Zwiebelstreifen, würziger Käse und Rahmguss (Wähe = Fladen)	Knusprige Rösti-Rollen gefüllt mit Frischkäse auf sämigen Lauchgemüse	Sämiger Kürbis-Risotto mit Rosenkohl verfeinert mit Sbrinz und Mascarpone
Mittagessen aus aller Welt	Brasilianischer Fischtopf mit Crevetten, Dorsch an pikanter Kokosauce & Knoblauchreis (Crevetten = Zucht/Vietnam) (Dorsch = Wildfang/Nordatlantik)	Entenbrust auf Artischockensauce mit Bramata-Polenta und sautierte Zucchini (Ente = Zucht/Ungarn)	Pangasius mit Tomaten-Pinienkern-Kruste auf Zucchini-Zoodles serviert mit Ofenkartoffeln (Pangasius = Zucht/Vietnam)	Zartes Lammvoressen an orientalischer Sauce dazu servieren wir Mais-Couscous (Lamm = CH, EU, Neuseeland)	Casarecce con Pollo Tomatenrahmsauce mit Poulet, Lauch, Zwiebeln Zucchini und Peperoni Parmesan (Poulet = CH)	Forellenfilet mit Rüebli-kruste auf Kräuterreis dazu servieren wir eine feine Pernotsauce (Forelle = IQF, Zucht/ Europa)	Trippes au vin blanc Kutteln an Weissweinsauce mit Kümmel und Zwiebeln dazu servieren wir Schnittlauchkartoffeln
Dessert	Limettenmousse garniert	Rahm-Schwarzwälder-Schnitte	Vanilleflan garniert	Saisonaler Fruchtsalat mit Rahm	Roulade	Glacé-tange Nougat	Trauben-Tiramisu im Glas mit Grappa
Abendessen oder Auswahl aus der Abenkarte	Gschwellti mit kleinem Käseteller und Kräuter-Quark	Hausgemachter Siedfleischsalat an feiner Senf-Vinaigrette gluschtig garniert Ruchbrot	Pizza Prosciutto Brotteig belegt mit feiner Tomatensauce, Schinken Pilze und Mozzarella Tagessalat	Heisser Schüblig mit Senf und Hausgemachten Kartoffel-salat	Süsser Znacht Quarkauflauf mit Pfirsich auf Vanillesauce	Café complet mit Butter, Konfi und Bergkäse-Teller dazu servieren wir Brot oder Brötli	Belegte Brötli Ei garniert Salami garniert Schinken garniert