

Menüplan 26.01. - 01.02.2026

Wir freuen uns, dass wir Sie als Gast, bei uns in der Cafeteria verwöhnen dürfen.
Telefonische Anmeldung bis 10.00 Uhr
+41(0)71 626 38 38



	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Nachessen
Mo., 26.01.	Emmentaler Brätschnitzel, Jus Gemüsepüreesuppe Salat Pommes Frites, Erbsen Gebrannte Creme	Emmentaler Gemüseschnitzel, Jus Karotten-Orangensuppe Salat Pommes Frites, Erbsen Gebrannte Creme	"Falscher Kaiserschmarrn" Wiener Art Vanillesauce Kaffee und Milch
Di., 27.01.	Ravioli "Zitrone-Basilikum" Gemüsebouillon mit Einlage Salat Knobli, Rahm, Reibkäse Kirschen-Quarkcreme	Ravioli "Zitrone-Basilikum" Gemüsebouillon mit Einlage Salat Knobli, Rahm, Reibkäse Kirschen-Quarkcreme	Gulaschsuppe Rindfleischwürfel Focaccia und Butter Kaffee und Milch
Mi., 28.01.	"Pouletflügeli" Kräuterquark Leichte Currycremesuppe Salat Ofengemüse mit Kartoffeln Zwetschgenkompott	Linsenroulade, Kräuterquark Leichte Currycremesuppe Salat Ofengemüse mit Kartoffeln Zwetschgenkompott	"Schlorzifladen" Mohn-Quark Kaffee und Milch
Do., 29.01.	Kaninchen-Fleischbällchen, Jus Blumenkohlcremesuppe Salat cremige Polenta, glasiertes Gemüse Erdnuss Muffin	Tofuragout, Senfsauce Blumenkohlcremesuppe Salat cremige Polenta, glasiertes Gemüse Erdnuss Muffin	Gemüse im Blätterteig Rahmsauce zweierlei Salate Kaffee und Milch
Fr., 30.01.	St. Petersfischfilet, gebraten Tomatencremesuppe Salat Basmati-Quellreis, Blattspinat Zitronensorbet	"Eier Benedict" Tomatencremesuppe Salat Toast, Blattspinat, Hollandaise Zitronensorbet	Russischer Salat Salami Semmeli und Butter Kaffee und Milch
Sa., 31.01.	Kalbs-Chippolata, Zwiebelsauce Hühnerbouillon mit Einlage Salat Teigwaren, Gemüseallerlei Fruchtsalat	Vegi-Bratwurst, Zwiebelsauce Gemüsebouillon mit Einlage Salat Teigwaren, Gemüseallerlei Fruchtsalat	"Chäs und Gschwellti" Honig-Traubensalat Kaffee und Milch
So., 01.02.	Schweinshalsbraten, Braune Sauce Leichte Knoblauch-Safransuppe Salat Kräuter-Kartoffelstock, glasierte Zucchini Vermicelles, Meringue, Rahm	Gefüllte Zucchini Leichte Knoblauch-Safransuppe Salat Tomatensauce, Kräuter-Kartoffelstock Vermicelles, Meringue, Rahm	Cafe Complet Birchermüesli mit Früchten Einback und Butter Kaffee und Milch
Alternative	Ausweichmenü 1 "Brioche-Pouletburger" Alpkäse, Würzsauce, reichlich garniert Rösti-Pommes Frites	Ausweichmenü 2 Bratwurst, Zwiebelsauce Röstitaler Tagesgemüse	Alternative am Abend Birchermüesli "Chäs und Gschwellti" Aufschnitteller Rührei nature mit Schnittlauch

In unseren Gerichten können alle 14 Hauptallergene enthalten sein.

Für Auskünfte steht Ihnen gerne der Leiter oder Stv. Leiter Gastronomie zur Verfügung.

Beim Abendessen werden Fleischkomponenten von der Küche durch vegetarische Komponenten ersetzt. Grundsätzlich verwenden wir Fleisch und Fleischerzeugnisse aus der Schweiz. Ausnahmen sind:

Petersfisch/NZ, Südostpazifik/Wildfang.

Brotwaren sind aus der Schweiz