

Menüplan 02.02. - 08.02.2026

Wir freuen uns, dass wir Sie als Guest, bei uns in der Cafeteria verwöhnen dürfen.

Telefonische Anmeldung bis 10.00 Uhr

+41(0)71 626 38 38

	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Nachtessen
Mo., 02.02.	Trutengeschnetzeltes, Orangensauce Linsenpüreesuppe Salat bunter Gemüsereis Puddingschnecke	Quorngeschnetzeltes, Orangensauce Linsenpüreesuppe Salat bunter Gemüsereis Puddingschnecke	Hefeknödel aus dem Ofen Zwetschgenfüllung Vanillesauce Kaffee und Milch
Di., 03.02.	Pizza "Hausart" Gemüsebouillon mit Einlage Salat Speck, Spinat, Gorgonzola Pfirsichcreme	Pizza "Hausart" Gemüsebouillon mit Einlage Salat Spinat, Gorgonzola Pfirsichcreme	Bündner Gerstensuppe Gemüse, Kartoffeln, Fleischeinlage Semmeli und Butter Kaffee und Milch
Mi., 04.02.	Schweinsschnitzel "Pariser Art" Kohlrabicremesuppe Salat Bratkartoffeln, Erbsen und Karotten Mandelkuchen	Spiegelei Kohlrabicremesuppe Salat Bratkartoffeln, Erbsen und Karotten Mandelkuchen	Schinkengipfeli, gebacken Mischtsalat Kaffee und Milch
Do., 05.02.	"Ghacket's und Hörnl" Brotsuppe mit Kümmel Salat Apfelmus mit Röstzwiebeln Joghurtglace	Älplermagronen Brotsuppe mit Kümmel Salat Bergkäse, Röstzwiebeln, Apfelmus Joghurtglace	Rührei Schnittlauch Brot und Butter Kaffee und Milch
Fr., 06.02.	Egliknusperli, Tartarsauce Gebrannte Griesssuppe Salat Salzkartoffeln, Rahmspinat Kirschenkompost	Gemüse gebacken im Tempurateig Gebrannte Griesssuppe Salat Salzkartoffeln, Rahmspinat Kirschenkompost	Apfelchüechli Vanillesauce Kaffee und Milch
Sa., 07.02.	Gnocchi "Piemonteser Art" Gemüsebouillon mit Einlage Salat Tomatensauce, Basilikum, Reibkäse Zimtmousse	Gnocchi "Piemonteser Art" Gemüsebouillon mit Einlage Salat Tomatensauce, Basilikum, Reibkäse Zimtmousse	Toast "Hawaii" Schinken, Ananas, Käse Birnen-Karottensalat Kaffee und Milch
So., 08.02.	Rindfleischvogel, Rotweinsauce Gemüse-Currycremesuppe Salat Süßkartoffelstock, Romanesco Nougatschnitte	Gemüsebällchen, Tomatensauce Gemüse-Currycremesuppe Salat Süßkartoffelstock, Romanesco Nougatschnitte	Bircher Müesli Früchte, Nüsse, Rosinen Brioche und Butter Kaffee und Milch
Alternative	Ausweichmenü 1 Asiatische Nudelpfanne Vegi-Gehacktes, Soja, Sesam Gemüsemischung	Ausweichmenü 2 Bratwurst, Zwiebelsauce Röstitaler Tagesgemüse	Alternative am Abend Bircher Müesli "Chäs und Gschwellti" Aufschnittteller 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:

Egli-PO/EST, Ostsee/Binnenfischerei.

Brotwaren sind aus der Schweiz