

# Menüplan 16.02. - 22.02.2026

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., 16.02.

**"Rinds-Leberli mit Rösti"**  
Hühnerbouillon mit Einlage  
Salat  
Wurzelgemüse, Kräuter  
Orangenkuchen

**"Röstizza"**  
Gemüsebouillon mit Einlage  
Salat  
Käse, Tomaten, Kräuter  
Orangenkuchen

**Brotgratin**  
Aprikosenkompott  
Kaffee und Milch

Di., 17.02.

**Pouletgeschnetzeltes "Casimir"**  
Karottencremesuppe  
Salat  
Basmati-Quellreis, Blattspinat  
Kokosköpfli mit Mangosauce

**Vegetarisches "Casimir"**  
Karottencremesuppe  
Salat  
Basmati-Quellreis, Blattspinat  
Kokosköpfli mit Mangosauce

**Brötli belegt mit Aufschnitt**  
Ei, Gurke, Zwiebeln  
Kaffee und Milch

Mi., 18.02.

**Hackbraten "Bündner Art"**  
Tomatencremesuppe  
Salat  
Teigwaren, grüne Bohnen  
Windbeutel, Moccacreme

**Soja-Hackbraten, Eifüllung**  
Tomatencremesuppe  
Salat  
Teigwaren, grüne Bohnen  
Windbeutel, Moccacreme

**Linseneintopf**  
Kartoffel- und Gemüsewürfel  
Kümmelbrot und Butter  
Kaffee und Milch

Do., 19.02.

**"Fondueplausch im Saal"**  
Gemüsebouillon mit Einlage  
Salat  
Schweizer Käsespezialität, Garnituren  
Fruchtsalat

**"Fondueplausch im Saal"**  
Gemüsebouillon mit Einlage  
Salat  
Schweizer Käsespezialität, Garnituren  
Fruchtsalat

**Birnen-Fladen**  
Vanillerahm  
Kaffee und Milch

Fr., 20.02.

**Heilbuttfilet, Salbei-Tomatenbutter**  
Fenchel-Orangensuppe  
Salat  
Kartoffelstock, Rahmlauch  
Haselnussjoghurt

**Quornfilet, Salbei-Tomatenbutter**  
Fenchel-Orangensuppe  
Salat  
Kartoffelstock, Rahmlauch  
Haselnussjoghurt

**Gefüllte Teigwaren**  
Gemüse, Cremesauce, Parmesan  
Kaffee und Milch

Sa., 21.02.

**Brätchügeli - Pilzragout**  
Petersiliencremesuppe  
Salat  
Blätterteigpastetli, Gemüsemischung  
Glace

**Tofu-Pilzragout**  
Petersiliencremesuppe  
Salat  
Blätterteigpastetli, Gemüsemischung  
Glace

**Rührei**  
Schnittlauch  
Brot und Butter  
Kaffee und Milch

So., 22.02.

**"Schwedenbraten", braune Sauce**  
Apfel-Ingwersuppe  
Salat  
Kartoffelgratin, Karotten, Broccoli  
Waldbeereroulade

**Nussbraten, Trauben-Pfeffersauce**  
Apfel-Ingwersuppe  
Salat  
Kartoffelgratin, Karotten, Broccoli  
Waldbeereroulade

**Cafe Complet**  
Bircher Müesli mit Früchten  
Einback und Butter  
Kaffee und Milch

Alternative

**Ausweichmenü 1**  
Schinkenstrudel  
Sauce Hollandaise  
Gemüsebeet

**Altenative-Menü am Mittag**  
Ravioli mit Fleischfüllung  
Tomaten-Kräutersauce  
Reibkäse

**Alternative am Abend**  
Bircher Müesli  
"Chäs und Gschwellti"  
Aufschnitsteller  
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:

Heilbutt: Wildfang, Nordwestatlantik, Schleppnetz

Brotwaren sind aus der Schweiz