

Menüplan 08.06. - 14.06.2026

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



	Mittag	Mittag Vegetarisch	Nachessen			
Mo., 08.06.	Kalbsbrust-Voessen Hausart Griesssuppe mit Lauch Tagessalat Kartoffelstock, grüne Bohnen Mandel-Panna-Cotta, Rhabarber	Veganes Wurstragout Griesssuppe mit Lauch Tagessalat Kartoffelstock, grüne Bohnen Mandel-Panna-Cotta, Rhabarber	Apfel-Rösti Rum-Sultaninen Vanillesauce Kaffee und Milch			
Di., 09.06.	Gemüse-Schinkenauflauf Gelberbsensuppe Tagessalat Rahm, Käse, Kräuter Saftiger Kirschenkuchen	Gemüseauflauf Gelberbsensuppe Tagessalat Rahm, Käse, Kräuter Saftiger Kirschenkuchen	Wurstsalat bunt garniert Weggli und Butter Kaffee und Milch			
Mi., 10.06.	Pouletflügel, Kräuterquark Rindsbouillon mit Einlage Tagessalat Ofenkartoffeln, Grillgemüse Tagesdessert	Quorn gebacken, Kräuterquark Rindsbouillon mit Einlage Tagessalat Ofenkartoffeln, Grillgemüse Tagesdessert	Ravioli gemischt, Limettensauce Ruccola, Nüsse, Reibkäse Kaffee und Milch			
Do., 11.06.	Piccata vom Schwein, Süssweinsauce Maiscremesuppe Tagessalat Tomatenrisotto, Romanesco Beeren, Meringue, Rahm	Gemüsepiccata Maiscremesuppe Tagessalat Tomatenrisotto, Romanesco Beeren, Meringue, Rahm	"Schlorzifladen" Vanillerahm Kaffee und Milch			
Fr., 12.06.	Zanderrückenfilet, Mandelbutter Randen-Himbeersuppe Tagessalat Salzkartoffeln, Blattspinat Schokoladencreme	Hummus-Kartoffeltätschli Randen-Himbeersuppe Tagessalat Gersotto, Blattspinat Schokoladencreme	Griechischer Salat Guken, Peperoni, rote Zwiebeln Oliven mit Fétakäse Kaffee und Milch			
Sa., 13.06.	"Ghacket's und Hörnli" Gemüsebouillon mit Flädli Salat Apfelmus mit Röstzwiebeln Fruchtsalat, Zitronensorbet	"Ghackets Tofu und Hörnli" Gemüsebouillon mit Flädli Tagessalat Apfelmus mit Röstzwiebeln Fruchtsalat, Zitronensorbet	Salami und ger. Trutenbrust reichlich garniert Focaccia und Butter Kaffee und Milch			
So., 14.06.	Pouletbrust gefüllt, Paprikasauce Tomaten-Basilikumsuppe Tagessalat Kroketten, Blumenkohl Cremeschnitte	Nussbraten, Vegeterische Sauce Tomaten-Basilikumsuppe Tagessalat Kroketten, Blumenkohl Cremeschnitte	Cafe Complet Griechischer Rahmjoghurt Honig-Traubensalat Kaisersemmeln und Butter Kaffee und Milch			
Alternative	Ausweichmenü Melonen mit Rohschinken reichlich garniert Rosmarinfocaccia	Alternativ Mittag Bratwurst Zwiebelsauce Kartoffelstock Tagesgemüse	Rührei mit Schnittlauch nur am Abend	"Chäs und Gschweltli" nur am Abend	Birchermüesli nur am Abend	Aufschnitteller reichlich garniert nur am Abend

In unseren Gerichten können alle 14 Hauptallergene enthalten sein.
Für Auskünfte steht Ihnen gerne der Leiter oder Stv. Leiter Gastronomie zur Verfügung.
Grundsätzlich verwenden wir Fleisch und Fleischerzeugnisse aus der Schweiz. Ausnahmen sind:
Poulet: EU / Fisch: Kasachstan, FAO 04/Polen
Brotwaren sind aus der Schweiz