

Menüplan 20.07. - 26.07.2026

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		Nachtessen	
Mo., 20.07.	Rinderhackbraten, Kräuterjus Gemüsebouillon mit Eierstich Salat Kartoffelstock, Erbsen und Karotten Limetten-Käsekuchen		Nussbraten, braune Sauce Gemüsebouillon mit Eierstich Salat Kartoffelstock, Erbsen und Karotten Limetten-Käsekuchen		"Götterspeise" Zwieback Früchtekompott Vanillecreme Kaffee und Milch	
Di., 21.07.	Schweins-Saltimbocca, Marsalajus Blumenkohlcremesuppe Salat Teigwaren, Rahmlauch Preiselbeer-Panna Cotta		Sellerie-Saltimbocca, Jus Blumenkohlcremesuppe Salat Teigwaren, Rahmlauch Preiselbeer-Panna Cotta		Wassermelonensalat griechischer Hirtenkäse Pitabrot und Butter Kaffee und Milch	
Mi., 22.07.	Zucchettitäschli, gebraten Gemüseputreesuppe Salat Joghurt-Dillsauce, Tomatenragout Schokoladencreme		Zucchettitäschli, gebraten Gemüseputreesuppe Salat Joghurt-Dillsauce, Tomatenragout Schokoladencreme		Waadtländer Pastete Selleriesalat, Cumberlandsauce Kaffee und Milch	
Do., 23.07.	Pouletgeschnetztes "Casimir" Karottencremesuppe Salat Basmatireis, Kokosbanane "Glaceplausch"		Ouorngeschnetztes "Casimir" Gemüseputreesuppe Salat Basmatireis, Kokosbanane "Glaceplausch"		Eieromelette Hackfleischsauce Reibkäse, Kräuter Kaffee und Milch	
Fr., 24.07.	Saiblingfilet, Pestosauce Mille Fanti Salat Rosmarinpolenta, gelbe Zucchini Mohn-Johannisbeerschnitte		Bandnudelpfanne Mille Fanti Salat Pesto, Rahm, gelbe Zucchini Mohn-Johannisbeerschnitte		Hüttenkäse mit Apfelmus Honig, Zimt, Sultaninen Einback und Butter Kaffee und Milch	
Sa., 25.07.	Gemüse-Käsewähe Petersiliencremesuppe Salat Speck, Käse Fruchtsalat		Gemüse-Käsewähe Petersiliencremesuppe Salat Käse-Lauchfüllung Fruchtsalat		Bunter Schinkenteller Koch,-Truten-und Rohschinken Zwiebelbrot und Butter Kaffee und Milch	
So., 26.07.	"Schwedenbraten", braune Sauce Kresseschaumsuppe, Sauerrahm Salat Weissweinrisotto, Romanesco Orangen-Tiramisu		Kartoffel-Dinkelbraten Kresseschaumsuppe, Sauerrahm Salat Weissweinrisotto, Romanesco Orangen-Tiramisu		"Birchermüesli" mit Beeren Haselnuss-Streusel Rosinenbrötchen und Butter Kaffee und Milch	
Alternative	Ausweichmenü Pouletfeuersteak Kräuterbutter Teigwarensalat Brot	Alternativ Mittag Ravioli mit Fleischfüllung Tomaten- Kräutersauce Reibkäse			Birchermüesli nur am Abend	"Chäs und Gschwelli" nur am Abend
			Rührei mit Schnittlauch 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 Fleischzeugnisse aus der Schweiz. Ausnahmen sind:
Seesaibling: **(Salvelinus alpinus)** (Aquakultur/Zucht, Island)
Brotwaren sind aus der Schweiz