

MITTAGESSEN (KW31) 27.07.2026 bis 02.08.2026

Name: _____



	Menüs	Spezielles	Vegetarische Menüs
27.07. Montag	Pilzcrème Tagessalat Rindsgeschnetzeltes an kräftiger Portweinsauce sämige Polenta Karotten	① <u>WÄHRSCHAFT</u> Braten vom Schweinchen Duchessekartoffeln und frisches Saisongemüse 	Pilzcrème Tagessalat Spaghetti San Remo mit Gemüwestreifen, an Tomaten-Pesto-Rahmsauce und Parmesan
28.07. Dienstag	Minestrone Maissalat Bauernbratwurst an Zwiebelsauce Rösti Brokkoli		Minestrone Maissalat "Tagliatelle funghi" Nudeln mit Pilzen, Frühlingszwiebeln, Rahm und Parmesan
29.07. Mittwoch	Gemüsesuppe Blattsalat Rindsfleischvogel an Rotweinsauce Kartoffelstock Bohnen	② <u>G'SUND UND GUET</u> Hausgemachtes Birchermüesli mit frischen Früchten und saftigen Beeren 	Gemüsesuppe Blattsalat Vegi Nuggets Knoblauch Sauce Teigwaren und Bohnen
30.07. Donnerstag	Bouillon mit Flädli Poulet Saftbraten an Senfrahmsauce Teigwaren Romanesco		Bouillon mit Flädli Gemüseschnitzel mit Safransauce Teigwaren Romanesco
31.07. Freitag	Brotsuppe Tagessalat Schweinsgeschnetzeltes Rahmsauce Teigwaren und Kohlraben mit Kräutern	③ <u>SEIT EH UND JE</u> „Café Complet“ mit Käse, Aufschnitt, Schinken, Salami, Brot und Butter (Gipfeli/Konfi auf Wunsch) 	Brotsuppe Tagessalat Vegetarische Äpler Makronen mit Kartoffeln und Rahm, Röstzwiebeln
01.08. Samstag	NATIONALFEIERTAG Grillplausch mit verschiedenen Würsten und Poulet Schenkel Diverse frische Salate und Brötchen		NATIONALFEIERTAG Grillplausch mit verschiedenen Würsten und Poulet Schenkel Diverse frische Salate und Brötchen
02.08. Sonntag	Bauernsuppe Gefüllte Kalbsbrust an Balsamicos Jus goldbraune Spätzle Butterbohnen Dessert surprise	Die Bilder sind Beispiele und haben nur Symbolcharakter. Hit 1 erhältlich, solange der Vorrat reicht! Deklaration/Auskunft über verarbeitete Inhaltsstoffe: Tel. 1250	Bauernsuppe Lasagne Verdi Italienische Spezialität mit Pasta Dessert surprise

ABENDESSEN (KW31) 27.07.2026 bis 02.08.2026

	Menüs	Vegetarische Menüs
27.07.	FrISChe Tagessuppe	FrISChe Tagessuppe
Montag	Landjäger und Bergkäse, serviert mit Cornichons, Tomatenschnitt, Brot und Butter	Gemüsestrudel aus dem Backofen auf Karottensauce
28.07.	FrISChe Tagessuppe	FrISChe Tagessuppe
Dienstag	Lachsteller mit Zwiebelringen, Zitronen und Meerrettichschaum Brot und Butter	Fotzelschnitten mit Zimtzucker und Kompott
29.07.	FrISChe Tagessuppe	FrISChe Tagessuppe
Mittwoch	Poulet Cordon bleu mit Rösti frites und Cocktailsauce	Knusprige Frühlingsrollen Jasmin Reis Sweet & Sour Sauce
30.07.	FrISChe Tagessuppe	FrISChe Tagessuppe
Donnerstag	" Kalbs-Cipollata " serviert auf Rührei aus Schweizer Freilandeiern, mit Schnittlauch	Wiener Apfelstrudel, frisch aus dem Ofen, serviert mit Vanillesauce
31.07.	FrISChe Tagessuppe	FrISChe Tagessuppe
Freitag	"B'soffeni Teigware" mit Speck, Weisswein, rassigem Käse und Kräutern Kleiner Saisonsalat	Feines Champignons-Ragout mit Rahm und Kräutern auf Toastbrot
01.08.	FrISChe Tagessuppe	FrISChe Tagessuppe
Samstag	Rassige Gulaschsuppe mit Gemüse und Kartoffeln	Feiner Gemüsekuchen serviert mit mariniertem Randen Salat
02.08.	FrISChe Tagessuppe	FrISChe Tagessuppe
Sonntag	Französischer Wurstsalat mit Lyoner und Cornichons (Zwiebeln separat) Brot und Butter	Toast mit Tomaten, Knoblauch und Weisswein überbacken mit Käse Kleiner Saisonsalat

Unser Fleisch beziehen wir aus CH-Tierhaltung/Produktion; Ausnahmen sind separat deklariert. (DE/AU/FR = 1*, NZ = 2*, US = 3*, AR = 4*)
Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Produkten / Gerichten.