

MITTAGESSEN (KW40) 28.09.2026 bis 04.10.2026

Name: _____



	Menüs	Spezielles	Vegetarische Menüs
28.09. Montag	Erbsensuppe Kleiner Blattsalat Hackbraten an Cognacsauce, Rosmarin-Bratkartoffeln, Schwarzwurzeln	① SCHWIIZER-HIT Zartes Schweinsfilet im Blätterteig, serviert mit Kartoffelgratin und frischem Saisongemüse 	Erbsensuppe Kleiner Blattsalat Gemüseschnitzel auf Fenchelsauce, Rosmarin-Bratkartoffeln Schwarzwurzeln
29.09. Dienstag	Waldpilzcrèmesuppe Tagessalat Schweinsschnitzel an leichter Rahmsauce Butterreis Rosenkohl		Waldpilzcrèmesuppe Tagessalat Maispizza mit Tomaten und Rucola überbacken mit Mozzarella
30.09. Mittwoch	Kürbissuppe Kleiner Saisonsalat „Annemarie Wildeisens“ Rindsragout mit Porto, luftiger Kartoffelstock Butterbohnen	② G'SUND UND GUET Hausgemachtes Birchermüesli mit frischen Früchten und saftigen Beeren 	Kürbissuppe Kleiner Saisonsalat Vegi-Kugel auf Zitronen-Sauce Kartoffelstock Butterbohnen
01.10. Donnerstag	Wintergemüsesuppe Menu Salat Feine Blutwurst mit mildem Sauerkraut und Salzkartoffeln		Wintergemüsesuppe Menu Salat Spaghetti „California“ mit frischen Gemüsestreifen, Rahm und Parmesan
02.10. Freitag	Bouillon mit Flädli Menu Salat Schlemmer Filet Italiano (DE) Safran Reis Fenchel	③ SEIT EH UND JE „Café Complet“ mit Käse, Aufschnitt, Schinken, Salami, Brot und Butter (Gipfeli/Konfi auf Wunsch) 	Bouillon mit Flädli Menu Salat Knusprige Vegi-Nuggets mit Zitronensauce Safranreis Fenchel
03.10. Samstag	Italienische Gemüsesuppe Kleiner Saisonsalat Schweinsgeschnetzeltes „Süss & Sauer“, Jasmin Reis und Asiatisches Gemüse		Italienische Gemüsesuppe Kleiner Saisonsalat Vegetarische Älpler Makronen mit Kartoffeln und Rahm Röstzwiebeln
04.10. Sonntag	Bündner Gerstensuppe Tante Emilias Kalbsgeschnetzeltes an Balsamico-Salbeisauce, Nudeln und Rüebl Tirami su	Die Bilder sind Beispiele und haben nur Symbolcharakter. Hit 1 erhältlich, solange der Vorrat reicht! Deklaration/Auskunft über verarbeitete Inhaltsstoffe: Tel. 1250	Bündner Gerstensuppe Pasta Porcini Italienische Teigwaren mit Steinpilzen, an leichter Rahmsauce Tirami su

ABENDESSEN (KW40) 28.09.2026 bis 04.10.2026

	Menüs	Vegetarische Menüs
28.09. Montag	Frische Tagessuppe Wienerlirädli auf Linseneintopf mit Gemüsewürfel, Kartoffel und frischen Kräutern	Frische Tagessuppe „G'schwellti mit Chäs“ Verschiedene Käsesorten mit geschwellten Kartoffeln
29.09. Dienstag	Frische Tagessuppe Hausgemachter Russischer Salat mit gekochtem Freilandei und Salami Huusbrot und Butter	Frische Tagessuppe Feine Fruchtwähe (Schweizer Früchtekuchen) mit Schlagrahm
30.09. Mittwoch	Frische Tagessuppe Penne a la Capo mit Kalbsgeschnetzeltes an Kräuterrahmsauce	Frische Tagessuppe „Ziger-Hörnli“ mit Glarner Schabziger, Rahm, Zwiebeln und Bergkräutern
01.10. Donnerstag	Frische Tagessuppe Waldfäscht Cervelat und Käse, serviert mit Zwiebel, Essiggurken und Senf Brot und Butter	Frische Tagessuppe Tomatenstrudel frisch aus dem Ofen Salat
02.10. Freitag	Frische Tagessuppe Spaghetti "Al Capone" mit Rindfleischbällchen, an Tomatensauce Parmesan	Frische Tagessuppe „Champignon-Toast“ Feines Champignon-Ragout mit Rahm und Kräutern auf Toastbrot
03.10. Samstag	Frische Tagessuppe Saftiger Schinkenteller mit Käse Brot und Butter	Frische Tagessuppe Knusper- Apfelküchlein frisch aus dem Ofen serviert auf Vanillesauce
04.10. Sonntag	Frische Tagessuppe Pastetli mit Brätchügeli Reis	Frische Tagessuppe Zürcher Oberländer Käseschnitte mit Knoblauch und Weisswein

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.