

MENU VON MONTAG 10. August – SONNTAG 17. August 2026

MONTAG, 10. AUGUST

Salatteller
🌿🌿🌿
Fondue Chinoise
feine Saucen und frische Früchte
Pommes Frites
🌿🌿🌿
Sorbet
🌿

MITTWOCH, 12. AUGUST

Melone mit Minze und Schafskäse
🌿🌿🌿
Blumenkohl-Cremesuppe
🌿🌿🌿
Saaser Cordon-Bleu
Süsskartoffel-Pommes
Rahmspinat
🌿🌿🌿
Creme Caramel mit Rahm und Mandeln
🌿

FREITAG, 14. AUGUST

Gebratene Scampi auf Gurken-Dillsalat
🌿🌿🌿
Hühnercremesuppe mit Gemüse
🌿🌿🌿
Entrecôte mit geschmortem Wirz
Meerrettichsauce
Röstikroketten
🌿🌿🌿
Aprikosentarte
mit frischem Rahm
🌿

SONNTAG, 16. AUGUST

Gegrilltes Gemüse
mit Hobelkäse und Basilikumpesto
🌿🌿🌿
Rinderbouillon mit Kräuterflädli
🌿🌿🌿
Gebratenes Lachsfilet
an Teriyakisauce
cremiger Risotto
Erbsen
🌿🌿🌿
Panna Cotta
🌿

DIENSTAG, 11. AUGUST

Guacamole auf
Olivenröstitbrot mit Cherry-Tomaten
🌿🌿🌿
Saaser Gerstensuppe
🌿🌿🌿
Gegrilltes Alpstein-Poulet
an Estragonsauce
Butterrübli
Kartoffelstock
🌿🌿🌿
Vanilleeis
mit heissen Himbeeren
🌿

DONNERSTAG, 13. AUGUST

Gazpacho
🌿🌿🌿
Ravioli mit Feigen
auf Lattichsalat mit Baumüssen
🌿🌿🌿
Trutenfleisch mit Peperoni und Okraschoten
orientalischen Gewürze
Reis
🌿🌿🌿
Tonkabohnen-Pudding
mit Schokolade
🌿

SAMSTAG, 15. AUGUST

Randencarpaccio mit
Hüttenkäse und Distelöl
🌿🌿🌿
Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kernen
🌿🌿🌿
Kalbsgeschnetzeltes mit Rahmpfifferlingen
Knöpfli
Broccoli
🌿🌿🌿
Pawlowa
mit frischen Beeren
🌿