

MENU VON MONTAG 01. SEPTEMBER – SONNTAG 07. SEPTEMBER 2025

MONTAG, 01. SEPTEMBER

Gerstensuppe

gegrilltes Gemüse mit Hobelkäse

Pouletschenkel
mit Teriyaki - Sauce
Reis
Kohlrabi

Beerenragout mit Vanille - Glace


MITTWOCH, 03. SEPTEMBER

Walliser Schinken mit Humus

Bohnensuppe mit Knöpfli

Schweinerückensteak
Ofenkartoffel mit Kräuter - Rahm
mediterranem Gemüse

Schokoladencrème mit frischem Beeren


FREITAG, 05. SEPTEMBER

Zwiebelsuppe mit Käse-Haube

Capeletti gefüllt mit Erbsen und Minze
auf Rucolasalat

Gebratenes Lachsfilet
mit Pimento – Sauce
Safranrisotto
Pak Choi

Kaiserschmarren mit Preiselbeeren


DIENSTAG, 02. SEPTEMBER

Blattsalate mit Gemüsedressing

Champignoncrèmesuppe

Kalbsragout
mit Estragon
Kartoffelstock
Karotten und Erbsen

Zwetschkuchen mit Tonkabohnenrahm


DONNERSTAG, 04. SEPTEMBER

Hühnerbouillon mit Kräuteromelette

Gebackener Brie mit Preiselbeerrahm

Cordon Bleu
mit Pommes Frites
Mischgemüse

Fruchtsalat mit Mangosorbet


SAMSTAG, 06. SEPTEMBER

Melone mit Minze und gebratenem Käse

Peperoni - Rahmsuppe

Kaninchenschenkel
mit Salbei Sauce
Bandnudeln
Wirz

Crème Catalana


SONNTAG, 07. SEPTEMBER

Kabissalat mit Kräuterspeck

Rüebliuppe mit Sauerrahm

Rinderschmorbraten
mit Jägersauce
Kürbispürree
Blumenkohl

Apfelstrudel mit Vanillesauce
