



MENÜPLAN

Montag, 9. bis Freitag, 13. März 2026

WOCHEN-HIT

Bauern-Cordon bleu nach Tiroler Art (CH) mit Rohschinken, Zwiebeln und Käse gefüllt, dazu eine Zitronenscheibe, Ketchup, Pommes Frites und Tagesgemüse

MONTAG

Rindshackbällchen (CH) an Tomaten-Basilikumsauce, dazu Maccaroni mit geriebenem Parmesan und gedämpftem Broccoli

✓ Langos mit zweierlei Toppings: Camembert, Feigen, Baumnüsse, Honig und geriebener Gruyère mit Cherrytomaten

DIENSTAG

Hausgemachte Teigtasche mit Schinken-Cantadou-Füllung (CH) und Tomatendip, dazu Gemüsereis und gratinierter Blumenkohl

✓ Langos mit zweierlei Toppings: Camembert, Feigen, Baumnüsse, Honig und geriebener Gruyère mit Cherrytomaten

MITTWOCH

Schweinsfilet-Medaillon im Speckmantel an einer Pfeffersauce, dazu Spinatnudeln und grüne Bohnen

✓ Dreierlei Quiche mit Spiegelei aus dem Entlebuch



DONNERSTAG

¼ Grill Poulet (CH) nach amerikanischer Art (mit Tomate und Specktranche) an einer braunen Sauce, dazu Rösti Fries

✓ Gelbes Thai-Curry mit Karotten, Peperoni, Shiitake-Pilzen und Zuckerschoten im Reisring, dazu Thai-Basilikum und Fleur-Sprossenmix

FREITAG

Panierter Fleischkäse (Schwein/CH) an einer Remouladensauce, dazu pikante Bratkartoffeln mit roten Zwiebeln, Peperoncini und Speck

✓ Gelbes Thai-Curry mit Karotten, Peperoni, Shiitake-Pilzen und Zuckerschoten im Reisring, dazu Thai-Basilikum und Fleur-Sprossenmix

Menü CHF 17.00
Vegi CHF 16.00
Wochenhit CHF 19.00

Alle Menüs inklusive Tagessuppe und Salat vom Buffet.



Wir servieren Schweizer Fleisch, Wild und Fisch, andere Herkunftsländer werden deklariert.