



MENÜPLAN

Montag, 14. bis Freitag, 18. September 2026

WOCHEN-HIT

Poulet-Cordon-bleu mit
Rohschinken-
Kräuterfrischkäse-Füllung,
Zitronenschnitt, Ketchup,
Pommes frites und
Tagesgemüse

MONTAG

Berner Cervelat mit Gruyère
gefüllt und Speck umwickelt,
dazu Senfsauce, Hörnli mit
Schnittlauch und glasierter
Rosenkohl



Kürbis-Kartoffel-Rösti mit
Kräuterquark und
Herbstgemüse

DIENSTAG

Poulet- oder Wild-Hackbraten
(Europa) an Pilzrahmsauce,
dazu Spinatspätzle und
glasierte Karotten



Kürbis-Kartoffel-Rösti mit
Kräuterquark und
Herbstgemüse

MITTWOCH

Rehgeschnetzeltes (SI)
«Diana» an Wildrahmsauce
mit Cassis, Butternudeln und
hausgemachtem Apfel-
Rotkraut



Poke-Bowl mit Räucher-Tofu,
Mango, Avocado, Gurken,
Edamame, Frühlingszwiebeln,
Rotkohl und Koriander, dazu
Sushireis mit Sesam

DONNERSTAG

Geräuchertes Rippli vom
Schweinsnierstück,
Rotweinsauce,
Kartoffelstampf mit Kräuter-
Pesto und Rahm-Wirsing



Poke-Bowl mit Räucher-Tofu,
Mango, Avocado, Gurken,
Edamame, Frühlingszwiebeln,
Rotkohl und Koriander, dazu
Sushireis mit Sesam

FREITAG

Lachsückenfilet (Färöer) mit
Rahmlauch im
Blätterteigmantel an Sauce
hollandaise, dazu Basmatireis



Tortelloni mit Spinat-Ricotta-
Füllung an Tomatensauce mit
Basilikum und gebratenen
Auberginen

Menü	CHF 17.00
Vegi	CHF 16.00
Wochenhit	CHF 20.00

Alle Menüs inklusive Tagessuppe und Salat vom Buffet.



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