

# Menü-Übersicht

Woche: 17

Mo, 20.04. bis So, 26.04. 2026



Montag 20.04.2026	Dienstag 21.04.2026	Mittwoch 22.04.2026	Donnerstag 23.04.2026	Freitag 24.04.2026	Samstag 25.04.2026	Sonntag 26.04.2026
Tomatenbouillon mit Ribeli ***** Orientalischer Kichererbsensalat ***** Pouletschnitzeli Café de Parissauce UrDinkel-Teigwaren Kräuter-Kohlraben  ***** Tofuschnitzeli  *****	Spargel- cremesuppe ***** Bayrischer Rettichsalat ***** Hausgemachter Hackbraten Bratensauce Kartoffelgebäck Mischgemüse ***** Cashew Kernen Braten  *****	Steinpilz- cremesuppe ***** Lattichsalat mit Ei ***** Kalbgeschnetzeltes gebratene Spätzli Spargelgemüse  ***** Yasojageschnetzeltes  *****	Französische Zwiebelsuppe ***** Blumenkohlsalat ***** Alpstein-Lammgigot Kräuter-Portweinjus Bramata Ratatouille  ***** Kräuter-Tofu-Piccata Tomatensauce  *****	Safran- Fenchelcremesuppe ***** Anti Pasti Salat ***** Zweifarbige Tagliatelle mit Zitronensauce und Rauchlachsstreifen Broccoli  ***** Pilz-Stroganoff  *****	Garburesuppe ***** Bohnensalat ***** Brätschnitzel Senfsauce Schupfnudeln Kräuter-Tomate  ***** Back-Camembert  *****	Weinschaumsuppe ***** Saisonaler Blattsalat mit Garten-Kresse ***** Schweinssteak "Walliser Art" mit Tomaten und Käse Pommes frites zweierlei Gemüse ***** Quornbrüstli "Walliser Art"  *****
<b>Mittagessen</b>	<b>Wochen-Hit</b> Knuspriger Tofu auf cremigem Spargel-Weissweinsrisotto			<b>Menü-Spezial</b> Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce goldbraune Rösti und Tagesgemüse		

**Fleisch- & Fischherkunft:**

*Poulet-, Truthahn-, Schweins-, Kalbs-, Rinds-, Lammfleisch aus der Schweiz  
Rauchlachs aus norwegischer Zucht*

**Allergene:**

*Das Fachpersonal vom Service und der Küche gibt gerne Auskunft.*

# Menü-Übersicht

Woche: 18

Mo, 27.04. bis So, 03.05. 2026



Montag 27.04.2026	Dienstag 28.04.2026	Mittwoch 29.04.2026	Donnerstag 30.04.2026	Freitag 01.05.2026	Samstag 02.05.2026	Sonntag 03.05.2026
Kappeler Milchsuppe ***** Maissalat mit Peperoni ***** Rindsragout mit Oliven Kravättli Mischgemüse ***** Eierschwämmiragout *****	Curry-Linsenpüreesuppe ***** Cous Cous Salat ***** Pouletfleisch-Bällchen Thymianrahmsauce Vollkornrisotto grüne Bohnen ***** Soja-Bällchen *****	Rindsbouillon mit Backerbsen ***** Gemischter Salat ***** Heisser Schinken Blatt- und Kartoffelsalat ***** Gemüse-Schnitzel *****	Marroni-püreesuppe ***** Cole Slaw Salat ***** Rindsgehacktes mit Hörnli Apfelmus und Reibkäse ***** Quorngehacktes *****	Bärlauch-cremesuppe ***** Kopfsalat mit Käsechips ***** Zanderfilet Kräuter-Pernodsauce Gemüsereis Blattspinat ***** Kernen-Bratlinge *****	Garburesuppe ***** Hülsenfrüchtesalat ***** "Bami Goreng" Indonesische Nudelpfanne mit Poulet und Gemüse ***** mit Tofu *****	Vegetarische Minestrone ***** Blattsalat, Thousand Island-Drerssing ***** Kalbsfleischvogel Rosmarinsauce Pommes Dauphines zweierlei Gemüse ***** Blumenkohl-Käsemedallion *****
<b>Mittagessen</b>	<b>Wochen-Hit</b>			<b>Menü-Spezial</b>		
	Saisonaler Gemüse-Teller mit cremigen Bärlauchspätzli			"Pollo alla chilindron" Geschmortes Pouletsteak mit Tomaten, Oliven und Rohschinken, Bramata und Kefen		

**Fleisch- & Fischherkunft:**

*Poulet-, Truthahn-, Schweins-, Kalbs- und Rindsfleisch aus der Schweiz  
Zanderfilet aus Estland*

**Allergene:**

*Das Fachpersonal vom Service und der Küche gibt gerne Auskunft.*