

# Menü-Übersicht

Woche: 37

Mo, 08.09. bis So, 14.09. 2025



Montag 08.09.2025	Dienstag 09.09.2025	Mittwoch 10.09.2025	Donnerstag 11.09.2025	Freitag 12.09.2025	Samstag 13.09.2025	Sonntag 14.09.2025
Ingwer-Karottencremesuppe *****  Linsensalat *****  Schweinssteak "Walliser Art" Spinatspätzli Patisongemüse  *****  Soja-Cordon Bleu  *****	Gelberbsenpüreesuppe *****  Gemüsesalat *****  Rindsgeschnetzeltes Teigwaren Blumenkohl polnische Art  *****  Quorngeschnetzeltes  *****	Tomatenbouillon mit Basilikumflädli *****  Saisonaler Blattsalat mit Kürbisdressing *****  Lammragout "Val Verzasca" (mit weissen Bohnen) Tessiner Polenta Mischgemüse *****  Apfel-Peperonigulasch  *****	Pilzcremesuppe *****  Cole Slaw Salat *****  Pouletspiessli Erdnusssauce Venere-Trockenreis Kürbis-Lauchgemüse *****  Tofuspiessli  *****	Kappeler Milchsuppe *****  Chinakohl-Salat mit Sesam-Dressing *****  Lachsfilet "Farmhouse" mit gebackenen Kartoffelwürfeli und cremigem Gemüseragout *****  Geschmorter Fenchel mit Baumnusskruste  *****	Garburesuppe *****  Anti Pasti Salat *****  Lasagne al forno mit Rindsfleisch Romanesco  *****  Gemüse-Lasagne  *****	Orangen-Randencremesuppe *****  Eichblattsalat mit Käsechips *****  Wiener Kalbsvoressen Semmelknödel zweierlei Gemüse  *****  Eierschwämmiragout mit Thymian  *****
<b>Mittagessen</b>	<b>Wochen-Hit</b> Überbackene Eulacher Pizzokelpfanne Buchweizenspätzli mit Gemüse und Knoblauchbutter			<b>Menü-Spezial</b> Kalbs-Piccata mit Tomatenragout Spaghetti und Tagesgemüse		

**Fleisch- & Fischherkunft:**

*Poulet-, Truthahn-, Schweins-, Kalbs- und Rindsfleisch aus der Schweiz, Lammfleisch aus Neuseeland  
Lachsfilet aus englischer Zucht*

**Allergene:**

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

# Menü-Übersicht

Woche: 38

Mo, 15.09. bis So, 21.09. 2025



Montag 15.09.2025	Dienstag 16.09.2025	Mittwoch 17.09.2025	Donnerstag 18.09.2025	Freitag 19.09.2025	Samstag 20.09.2025	Sonntag 21.09.2025
Kichererbsen- püreesuppe *****	Rindsbouillon mit Backerbsen *****	Kürbis- cremesuppe *****	Linsen- püreesuppe *****	Geflügel- cremesuppe *****	Garburesuppe *****	Pastinaken- cremesuppe *****
Apfel-Rettichsalat *****	Kohlrabensalat *****	Blattsalat Thousand Islandsdressing *****	Peperonissalat *****	Chicoréesalat mit Orangen *****	Gemischter Salat *****	Saisonaler Blattsalat mit Croutons *****
Emmentaler Pouletpfeffer UrDinkel-Teigwaren Rosenkohl *****	Kalbsbrätkügeli Blätterteig-Pastetli glasierte Karotten und zweifarbige Bohnen *****	"Nasi Goreng" Indonesische Reispfanne mit Poulet und Gemüse *****	Innerschweizer Äplermakronen mit Speck Röstzwiebeln Birnenkompott *****	Gebratenes Zanderfilet "Elsässer Art" Petersilien- Kartoffeln Rahmsauerkraut *****	Bayrische Schweinschaxe Biersauce Breitbandnudeln Federkohl *****	Rehgeschnetzeltes Preiselbeerrahmsauce gebratene Quarkspätzli zweierlei Gemüse *****
Quorn-Nusspfeffer *****	Hülsenfrüchte-Eintopf *****	"Nasi Goreng" mit Tofu *****	ohne Speck *****	Süßkartoffel-Tätschli *****	Back-Camembert *****	Herbstliche Quarkspätzli- Gemüsepfanne *****
<b>Mittagessen</b>	<b>Wochen-Hit</b> Kürbis-Tortelli (Ravioli) mit Federkohl und Lauch			<b>Menü-Spezial</b> Rindshack-Tätschli mit Pfefferrahmsauce Kartoffelstock und Karottenstäbli		

**Fleisch- & Fischherkunft:**

*Poulet-, Truthahn-, Schweins-, Kalbs- und Rindsfleisch aus der Schweiz, Rehfleisch aus dem Silberwald (Tschechien)  
Zanderfilet aus Estland (Wildfang aus dem Nordostatlantik)*

**Allergene:**

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