

Cafeteria-Menü

vom 13. bis 19. Juli 2026

	Mittags-Menü	Abend-Menü
Montag, 13. Juli	• Suppe / Salat • Brätchüegeli • Weissweinsauce • Wildreis • Erbsen und Karotten	• Birchermüesli • Rahm
Dienstag, 14. Juli	• Suppe / Salat • Rindsgeschnetzeltes • Madairasauce • Zöpfli • Brokkoli	• Spargel-Tortelli • Sauce Bechamel
Mittwoch, 15. Juli	• Suppe / Salat • Pouletschenkel-Steak vom Grill • Kräuterbutter • Pasta- Salat • Dessert	• Melonen- Rohschinken Teller garniert • Weggli und Butter
Donnerstag, 16. Juli	• Suppe / Salat • Hacktätschli • Ofenkartoffeln • Kräuterquark • Peperonata	• Flammkuchen mit Gemüse
Freitag, 17. Juli	• Suppe / Salat • Gemüse- Lasagne	• Belegte Brötli mit Ei
Samstag, 18. Juli	• Suppe / Salat • Krawättli- Spinat Gratin • Cervelat Krebs	• Palatschinis mit Lauch-Käse-Speck Füllung • Karottensalat
Sonntag, 19. Juli	• Suppe / Salat • Rindsschmorr- Braten • Pommes Ducchese • Romanesco • Dessert	• Café Complet

Deklaration Fleisch und Fisch: Rind (CH), Kalb (CH), Schwein (CH), Geflügel (CH) (Ungarn*), Lamm (CH, Neuseeland*, Australien*), Wild (CH, EU, Neuseeland), Kaninchen (CH, Ungarn*), Fisch (CH, N,FAO 05,18, 21, 27, 27III b, 31, 34, 37, 38, 41, 47, 48, 51, 57, 58, 61,71). Aquakulturen, Leinenfang & Schleppnetz.

* Kann mit Hormonen, Antibiotika und oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.

Brot und Backwaren: CH, Österreich.

Allergien: Unser Küchenteam gibt Ihnen gerne ausführliche Informationen über Allergene in den einzelnen Gerichten.