

TAGESMENU

SERVICE 11.30 UHR BIS 14.00 Uhr

MONTAG, 03. AUGUST 2026

SUPPE 1 Tomaten-Suppe mit Gin

SUPPE 2 Vichyssoise
Kalte Kartoffel-Lauch-Suppe

• Grosse Portion serviert im Suppenteller mit Spezialbrot Fr. 9.00
• Kleine Portion Fr. 5.00

HAUPTSPEISE

mit Fleisch Rinds-Saftplätzli an
Pommery-Senf-Sauce
mit Trockenreis
und Baby-Karotten mit Erbsen

ohne Fleisch Haferküchlein an
Pommery-Senf-Sauce
mit Trockenreis
und Baby-Karotten mit Erbsen

• Grosse Portion Fr. 17.00
• Kleine Portion Fr. 13.00

TAGESDESSERT Schokoladen-Donuts
mit Früchte-Coulis
und Johannisbeeren

• Portion Fr. 6.50

LEBENSMITTELINFORMATION

Herkunft Rinds-Saftplätzli: Schweiz

Herkunft Brot und Backwaren: Schweiz

Informationen zu allfälligen Allergenen erhalten Sie auf Anfrage vom Servicepersonal

TAGESMENU

SERVICE 11.30 UHR BIS 14.00 Uhr

DIENSTAG, 04. AUGUST 2026

SUPPE 1 Broccoli-Suppe

SUPPE 2 Vichyssoise
Kalte Kartoffel-Lauch-Suppe

• Grosse Portion serviert im Suppenteller mit Spezialbrot Fr. 9.00
• Kleine Portion Fr. 5.00

HAUPTSPEISE

mit Fleisch Schweins-Piccata
an Tomaten-Sauce
mit Spaghetti
und Kefen

ohne Fleisch Sellerie-Piccata
an Tomaten-Sauce
mit Spaghetti
und Kefen

• Grosse Portion Fr. 17.00
• Kleine Portion Fr. 13.00

TAGESDESSERT Blanc-Manger mit Fruchtsalat

• Portion Fr. 6.50

LEBENSMITTELINFORMATION

Herkunft Schweins-Piccata: Schweiz

Herkunft Brot und Backwaren: Schweiz

Informationen zu allfälligen Allergenen erhalten Sie auf Anfrage vom Servicepersonal

TAGESMENU

SERVICE 11.30 UHR BIS 14.00 Uhr

MITTWOCH, 05. AUGUST 2026

SUPPE 1 Kohlrabi-Apfel-Suppe mit Curry

SUPPE 2 Vichyssoise
Kalte Kartoffel-Lauch-Suppe

• Grosse Portion serviert im Suppenteller mit Spezialbrot Fr. 9.00
• Kleine Portion Fr. 5.00

HAUPTSPEISE

mit Fleisch Kalbs-Brust-Schnitte
an Cognac-Sauce
mit Kartoffelgratin
und Busch-Bohnen

ohne Fleisch Seitan-Medaillon
an Cognac-Sauce
mit Kartoffelgratin
und Busch-Bohnen

• Grosse Portion Fr. 17.00
• Kleine Portion Fr. 13.00

TAGESDESSERT Crêpe-Suzette
Pfannkuchen in einer
Orangenlikör-Orangensaft-Sauce

• Portion Fr. 6.50

LEBENSMITTELINFORMATION

Herkunft Kalbsbrustschnitte: Schweiz

Herkunft Brot und Backwaren: Schweiz

Informationen zu allfälligen Allergenen erhalten Sie auf Anfrage vom Servicepersonal

TAGESMENU

SERVICE 11.30 UHR BIS 14.00 Uhr

DONNERSTAG, 06. AUGUST 2026

SUPPE 1	Gersten-Suppe mit Gemüsewürfeln	
SUPPE 2	Vichyssoise Kalte Kartoffel-Lauch-Suppe	
	• Grosse Portion serviert im Suppenteller mit Spezialbrot	Fr. 9.00
	• Kleine Portion	Fr. 5.00
HAUPTSPEISE		
mit Fleisch	Poulet-Ragout an Kräuter-Sauce mit Servietten-Knödel und provenzalische Tomate	
ohne Fleisch	Arancini auf Kräuter-Sauce mit Servietten-Knödel und provenzalische Tomate	
	• Grosse Portion	Fr. 17.00
	• Kleine Portion	Fr. 13.00
TAGESDESSERT	Tiramisù im Glas mit marinierten Beeren	
	• Portion	Fr. 6.50

LEBENSMITTELINFORMATION

Herkunft Pouletragout: Schweiz

Herkunft Brot und Backwaren: Schweiz

Informationen zu allfälligen Allergenen erhalten Sie auf Anfrage vom Servicepersonal

TAGESMENU

SERVICE 11.30 UHR BIS 14.00 Uhr

FREITAG, 07. AUGUST 2026

SUPPE 1 Gemüse-Suppe mit Sauerrahm

SUPPE 2 Vichyssoise
Kalte Kartoffel-Lauch-Suppe

• Grosse Portion serviert im Suppenteller mit Spezialbrot Fr. 9.00
• Kleine Portion Fr. 5.00

HAUPTSPEISE

mit Fleisch Hackbraten
mit Johannisbeer-Chutney
Kartoffelstock
und geschmortem Fenchel

mit Fisch Lachs-Tranche
an Weisswein-Kapernsauce
Kartoffelstock
und geschmortem Fenchel

• Grosse Portion Fr. 17.00
• Kleine Portion Fr. 13.00

TAGESDESSERT Coupe Romanoff
Coupe aus marinierten
Erdbeeren, Vanille-Glace,
Minze und frisch
geschlagenem Rahm

• Portion Fr. 6.50

LEBENSMITTELINFORMATION

Herkunft Hackbraten (Rind & Kalb): Schweiz

Herkunft Lachs: Norwegen

Herkunft Brot und Backwaren: Schweiz

Informationen zu allfälligen Allergenen erhalten Sie auf Anfrage vom Servicepersonal