

	Mittag Menü	Mittag Vegi	Abend Menü	Abend Alternativen
Montag	Salat / Suppe	Salat / Suppe	Suppe	Früchtekuchen mit Rahm
22.06.2026	Truten-Piccata, Spaghetti Napoli und Parmesan	Vegetarische Spaghetti Carbonara und Parmesan	Schinkengipfeli mit Randensalat	Tomatenspaghetti mit Reibkäse
	Aprikosenschaum	Aprikosenschaum		Kochschinken mit Honigmelone
Dienstag	Salat / Suppe	Salat / Suppe	Suppe	Thonsalat
23.06.2026	Hackfleischkügel Stroganoff, und Ofenreis mit Gemüsewürfel	Gemüserösti mit Spiegelei	Aufschnitt und Käse mit Ruchbrot	Birchermüesli
	Rüebli schnitte	Rüebli schnitte		Café Complet mit Salamiredli
Mittwoch	Salat / Suppe	Salat / Suppe	Suppe	
24.06.2026	Schweins-Cordon-Bleu, Bratkartoffeln und Vichy Rüebli	Vegetarisches Schnitzel, Bratkartoffeln und Vichy Rüebli	Hauspastete mit Waldorfsalat	Abend Menü MO - SO / CHF 13.00
	Guetsli	Guetsli		
Donnerstag	Salat / Suppe	Salat / Suppe	Suppe	Mittag Wochenhit MO – FR / CHF 23.00
25.06.2026	Kalbsragout mit Birnen an Rahmsauce, Basilikum-Kartoffelstock und Fenchel	Tortellini an Pesto und Parmesan	Birchermüesli mit Butterzopf	mit Salat & Suppe Kutteln an Tomatensauce, Kümmel Salzkartoffeln und Tagessgemüse
	Vanille Flanc mit Himbeersauce	Vanille Flanc mit Himbeeren		
Freitag	Salat / Suppe	Salat / Suppe	Suppe	Mittag Menü MO - SA / CHF 17.50 mit Salat & Suppe (Dessert CHF 2.00)
26.06.2026	Paniertes Seelachsfilet an Remouladensauce, Duchessekartoffeln und gedünstete Zucchetti	Thailändisch gebratener Reis mit Ei und Asiatischen Gemüsen	Spanische Omelette an Provencale-Sauce	Sonn- & Feiertage / CHF 23.00 mit Salat, Suppe & Dessert
	Melonensalat	Melonensalat		
Samstag	Salat / Suppe	Salat / Suppe	Suppe	
27.06.2026	Penne Bolognese und Parmesan	Penne Napoli und Parmesan	Apfelkuchen mit Rahm	
	Schoggikopf	Schoggikopf		
Sonntag	Salat / Suppe	Salat / Suppe	Suppe	Allergien & Deklaration
28.06.2026	Schweinsfilet-medailleurs an Pfefferrahmsauce, Pommes Dauphines und Mischgemüse	Quorn-medailon an Pfeffersauce, Pommes Dauphines und Mischgemüse	Café Complet mit Weggli	Über Zutaten in unseren Speisen, welche Allergien und Intoleranzen auslösen können, informiert Sie gerne unser Küchenteam. Wenn nichts anderes deklariert ist, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch, Fisch, Geflügel, Brot und Feinbackwaren aus Schweizer Produktion
	Meringues mit Rahm und Beeren	Meringues mit Rahm und Beeren		