



# Menuplan 27.04.2026 – 03.05.2026

	Mein Mittagessen	Fleischlos glücklich	Zum Znacht
MO	<p><b>Gurkensalat mit Feta</b> * <b>Rindskraftbrühe mit Backerbsen und Schnittlauch</b> * <b>Teigwarenauflauf</b> mit Schinken (Schwein), Champignons, Gemüse und Käse</p>	<p><b>Tagessalat</b> * <b>Tagessuppe</b> * <b>Gschwellti</b> mit verschiedenem Käse, Crème fraîche und Schabziger</p>	<p><b>Tagessuppe</b> * <b>Bärlauch-Ricottawähe</b></p>
DI	<p><b>Endiviensalat mit Rüblijulienne und Kichererbsen</b> * <b>Champignoncrèmesuppe</b> * <b>Cipollata-Spiessli</b> (Schwein, Kalb) <b>Röstikroketten, Kohlraben mit Kräutern</b></p>	<p><b>Tagessalat</b> * <b>Tagessuppe</b> * <b>Gnocchi al pesto</b> di aglio orsino Bärlauchpesto garniert mit sautierten Cherrytomaten</p>	<p><b>Tagessuppe</b> * <b>Thonsalat (THAI,1)</b> mit <b>Essiggemüse</b></p>
MI	<p><b>Maissalat mit Apfelwürfeli und Randensprossen</b> * <b>Gemüsecrèmesuppe</b> * <b>Piccata (Truten) an Balsamicojus</b> <b>Risoni-Teigwaren, Kefen</b></p>	<p><b>Tagessalat</b> * <b>Tagessuppe</b> * <b>Gnocchi al pesto</b> di aglio orsino Bärlauchpesto garniert mit sautierten Cherrytomaten</p>	<p><b>Tagessuppe</b> * <b>Waldfest</b> (Schwein, Rind) <b>Essiggurken und Zwiebeln</b> <b>Ruchbrot</b></p>
DO	<p><b>Kohlräblisalat mit Radiesli</b> * <b>Hirsesuppe</b> * <b>Kalbsvossen</b> <b>Polenta mit Mascarpone, zweifarbige Rüebl</b></p>	<p><b>Tagessalat</b> * <b>Tagessuppe</b> * <b>Gnocchi al pesto</b> di aglio orsino Bärlauchpesto garniert mit sautierten Cherrytomaten</p>	<p><b>Tagessuppe</b> * <b>Spargeln mit Rohschinken</b> (DEU, Schwein) <b>Sauce Hollandaise</b></p>
FR	<p><b>Randensalat mit Sprossen</b> * <b>Rotkrautsuppe</b> * <b>Dorsch (FAO, 27) mit Zitronenbutter</b> <b>Gemüse-Pilawreis, Rahmlauch</b></p>	<p><b>Tagessalat</b> * <b>Tagessuppe</b> * <b>Fitnesssteller</b> mit <b>Spinatstrudel</b> und <b>Fetakäse</b></p>	<p><b>Tagessuppe</b> * <b>Flammkuchen</b> <b>Speck</b> (Schwein), <b>Zwiebeln</b> und <b>Crème fraîche</b> grünem Salat</p>
SA	<p><b>Selleriesalat Walddorf</b> * <b>Gemüsebouillon mit Fideli</b> * <b>Kalbsbratwurst</b> (Kalb, Schwein) vom Grill <b>Gemüse-Ebly, Krautstiel gratiniert</b></p>	<p><b>Tagessalat</b> * <b>Tagessuppe</b> * <b>Fitnesssteller</b> mit <b>Spinatstrudel</b> und <b>Fetakäse</b></p>	<p><b>Tagessuppe</b> * <b>Süsse im Ei gebratene</b> <b>Griesschnitte</b> mit <b>Zimtzucker</b> und <b>Früchtekompott</b></p>
SO	<p><b>Eisbergsalat mit Speck</b> (Schwein) und <b>Croûtons</b> (AUT) * <b>Griessuppe</b> * <b>Hackbraten</b> (Schwein, Rind) an <b>Rahmsauce</b> <b>Kartoffelgratin, Frühlingsgemüse</b> * <b>Zitronencake mit Rahm</b></p>	<p><b>Tagessalat</b> * <b>Tagessuppe</b> * <b>Fitnesssteller</b> mit <b>Spinatstrudel</b> und <b>Fetakäse</b></p>	<p><b>Café complet</b> mit <b>Lyoner</b> (Rind, Schwein) und verschiedenem Käse</p>

**Wochenhit**

**Siedfleischsalat** (Rind)  
mit  
**Pommes frites**

**Ausweichmenu zum Znacht**  
**Café complet**  
**Telefon Küche 062 788 70 26**

Wenn nicht anders deklariert ist, stammt unser Fleisch, Fisch und Backwaren aus Schweizer Produktion.  
1 = In der See gefangen / 2 = In Binnengewässern gefangen / 3 = im pazifischen Ozean gefangen / 4 = gezüchtet  
Über Allergene geben Ihnen unsere Fachmitarbeiter gerne Auskunft.