

Menuplan

Tag	Datum	Tagesmenu	Abendessen	
Montag	14.04.2025	Suppe oder Jus Geräucherter und grüner Speck Salzkartoffeln Gemischte Karotten Salat CHF17.00	Thonsalat mit Bohnen, Oliven, Kartoffeln und Tomaten Tessinerbrot Milchkaffee oder Tee	Fit-HIT
Dienstag	15.04.2025	Suppe oder Jus Kalbsadrio an Bärlauchsauce Ofenkartoffeln mit Sesam Glasierte Kohlrabi Salat CHF17.00	Englischer Brotauflauf mit Beerenkompott (Toastbrot AT) Milchkaffee oder Tee	Weissweinsrisotto mit Spargeln, Bärlauch und Parmesanspähnen Salat CHF17.00
Mittwoch	16.04.2025	Suppe oder Jus Schweinsgeschnetzeltes Berner Art Teigwaren Ofentomate Salat CHF17.00	Eierrösti mit Bärlauch Randensalat Milchkaffee oder Tee	
Donnerstag	17.04.2025	Suppe oder Jus Gebratenes Pouletsteak mit Senfbutter Röstikroketten Lattich mit Speck Salat CHF17.00	Rhabarberkuchen mit Streussel Milchkaffee oder Tee	Wochenempfehlung
Freitag	18.04.2025	Suppe oder Jus Pochierte Lachstranche an (NW) Rahmsauce mit Bärlauch Safranreis Gemüsebukett Salat CHF20.00	Bündner Gerstensuppe Bergkäse Ruchbrot Milchkaffee oder Tee	Geschnetzelte Kalbsleber mit Kräutern und Zwiebeln Rösti Tagesgemüse Salat CHF20.00
Samstag	19.04.2025	Suppe oder Jus Penne all' Cinque Pi (Panna, Pomodori, Parmigiano, Prezzemoli, Pepe) Salat CHF17.00	Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce Milchkaffee oder Tee	
Sonntag	20.04.2025	Suppe oder Jus Am Stück gebratenes Lammierstück mit Rosmarin (IL) Kartoffelrosetten mit Tomaten Mischgemüse mit Spargeln Salat CHF 20.00	Osterteller mit verschiedenen Köstlichkeiten Zopf-Hase und Osterei Milchkaffee oder Tee	

Falls nicht anderes vermerkt ist, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch.

Ausnahmen werden direkt im Menu deklariert.

Sofern nicht anders vermerkt, wurden unser Brot und unsere Backwaren in der Schweiz produziert.

Ausnahmen werden direkt im Menu deklariert.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.