

Menuplan

Tag	Datum	Tagesmenu	Abendessen	
Montag	12.01.2026	Suppe oder Jus Kaninchenragout Tessiner Art Bramata-Polenta Geschmorter Lattich mit Salat CHF17.00	Thonsalat mit Bohnen, Oliven, Kartoffeln und Tomaten Tessinerbrot Thon (PHL, FAO 71) Milchkaffee oder Tee	Fit-HIT
Dienstag	13.01.2026	Suppe oder Jus Gebackener Weichkäse mit Preiselbeer Dip Sesamkartoffeln Fenchelgratin mit Salat CHF17.00	Kaiserschmarren mit Zwetschgenkompott Milchkaffee oder Tee	Linsencurry mit Gemüse und geräuchertem Tofu Basmatireis mit Salat CHF17.00
Mittwoch	14.01.2026	Suppe oder Jus Hausgemachter Hackbraten an Madeirasauce Teigwaren Glasierte Karotten mit Salat CHF17.00	Lauchkuchen mit Speck Grüner Salat Milchkaffee oder Tee	
Donnerstag	15.01.2026	Suppe oder Jus Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce Rösti Gemischte Bohnen mit Salat CHF17.00	Apfelrösti mit Rosinen Milchkaffee oder Tee	Wochenempfehlung
Freitag	16.01.2026	Suppe oder Jus Spaghetti Bolognaise mit Rindfleisch und Gemüse Reibkäse mit Salat CHF17.00	Kartoffelgratin mit Gemüse Grüner Salat Milchkaffee oder Tee	Sägemattburger mit Speck im Sesambrötli Pommes frites mit Salat CHF17.00
Samstag	17.01.2026	Suppe oder Jus Fondueplausch mit Liveübertragung des Lauberhornrennens CHF 17.00	Aufschnittteller mit Gemüsesalat Brötli Milchkaffee oder Tee	
Sonntag Geburtstagsessen Fr. Burkhalter (17.01.)	18.01.2026	Suppe oder Jus Rindspfeffer Jägerart Kartoffelstock Rotkraut mit Marroni mit Salat CHF20.00	Bündner Gerstensuppe Bergkäse Ruchbrot 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.