

Menuplan

Tag	Datum	Tagesmenu	Abendessen	
Montag	23.02.2026	Suppe oder Jus Geschmorter Fleischvogel an Rotweinsauce Farbige Teigwaren Schwarzwurzeln mit Kräutern Salat CHF17.00	Warme Crepes mit Birnenkompott Milchkaffee oder Tee	Fit-HIT
Dienstag	24.02.2026	Suppe oder Jus Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce Bratkartoffeln mit Rosmarin Fenchelgratin Salat CHF17.00	Belegte Brötli mit Thon, Ei und Spargeln (Toastbrot AT) Milchkaffee oder Tee	
Mittwoch	25.02.2026	Suppe oder Jus Weisses Pouletvoressen mit Champignons und Silberzwiebeln Kartoffelrosetten mit Tomaten Mischgemüse Salat CHF17.00	Hausgemachter Käsekuchen Grüner Salat Milchkaffee oder Tee	Wochenempfehlung
Donnerstag	26.02.2026	Suppe oder Jus Berner Zungenwurst Lauchgemüse Salzkartoffeln Salat CHF17.00	Rührei mit Schinken und Kräutern Randensalat Milchkaffee oder Tee	
Freitag	27.02.2026	Suppe oder Jus Pochierte Lachstranch (Lachs NO) an Dillsauce Safranreis Gedämpfter Brokkoli mit Mandeln Salat CHF17.00	Siedfleischsalat mit Zwiebeln und Essiggurken Tessinerbrot Milchkaffee oder Tee	Spaghetti mit Oliven, Tomaten, Basilikum und Crevetten (Crevetten VN) Salat CHF17.00
Samstag	28.02.2026	Suppe oder Jus Racletteplausch mit musikalischer Begleitung Salat CHF20.00	Apfelküchlein mit Vanillesauce Milchkaffee oder Tee	
Sonntag Fr. Ogi	01.03.2026	Suppe oder Jus Kalbschnitzel an Rahmsauce mit Champignons Nudeln Pfirsich mit Rahmhaube Salat CHF20.00	Bündner Gerstensuppe Appenzellerkäse 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.