

# Menuplan

Tag	Datum	Tagesmenu	Abendessen	
Montag	13.04.2026	Suppe oder Jus Ravioli mit Kräuterfüllung an xcse Spargeln und Morcheln  Salat CHF17.00	Birchermüesli mit Beeren und Früchten Weggli  Milchkaffee oder Tee	<b>Vegi-HIT</b>
Dienstag	14.04.2026	Suppe oder Jus Kalbsadrio an Zwiebelsauce Ofenkartoffeln mit Sesam Glasierte Kohlrabi Salat CHF17.00	Warmes Schinkengipfeli Rüebli Salat  Milchkaffee oder Tee	Weissweinsrisotto mit Spargeln, Bärlauch und Parmesanspähen  Salat CHF17.00
Mittwoch	15.04.2026	Suppe oder Jus Schweinsgeschnetzeltes Berner Art Teigwaren Ofentomate Salat CHF17.00	Thonsalat mit Bohnen, Oliven, Kartoffeln und Tomaten Laugenbrötli Thon (PHL, FAO 71) Milchkaffee oder Tee	
Donnerstag	16.04.2026	Suppe oder Jus Gebratenes Pouletsteak mit Senfbutter Röstikroketten Lattich mit Speck Salat CHF17.00	Englischer Brotauflauf mit Beerenkompott Toastbrot (AT) Milchkaffee oder Tee	
Freitag	17.04.2026	Suppe oder Jus Flunderrolle mit Lachsfüllung Rahmsauce mit Bärlauch Safranreis Fisch (FAO 27 / MW'AK-NO) Brokkoli mit Mandeln Salat CHF20.00	Spaghetti mit Tomatensauce Reibkäse Grüner Salat Milchkaffee oder Tee	
Samstag	18.04.2026	Suppe oder Jus Äplermagronen mit Schinken und Speck Apfelmus Salat CHF17.00	Rhabarberkuchen mit Streusel  Milchkaffee oder Tee	
Sonntag	19.04.2026	Suppe oder Jus Kalbsbraten an Calvadosauce Spinatnudeln Gemüsebukett mit Spargeln Salat CHF 20.00	Kartoffelsuppe mit Gemüse und Speck 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.