

14.09. - 20.09.2026 KW 38

Personalrestaurant

DATUM	MENU 1	MENU 2
Montag 14.09.2026	Kürbissuppe Wildgeschnetztes Hausgemachte Spätzli Rotkraut mit Marroni Wildzeit · Herbstzeit · Wildzeit · Herbstzeit · Wildzeit · Herbstzeit	Steinpilzravioli mit Salbeibutter
Dienstag 15.09.2026	Gemüsebouillon mit Paysanne Pouletoberschenkel an Haussauce Rösti Mischgemüse	Gelbes Gemüsecurry mit Quorn Basmatireis
Mittwoch 16.09.2026	Schwarzwurzelsuppe Hirschkraut „Jägerart“ (<i>Speck, Silberwiebeln und Brotcroûtons</i>) Pizokel Rosenkohl Wildzeit · Herbstzeit · Wildzeit · Herbstzeit · Wildzeit · Herbstzeit	Tagliatelle an Gorgonzolasauce Kürbisgemüse
Donnerstag 17.09.2026	Gemüsepüreesuppe Rindsvoressen Kartoffelstock Karotten	Überbackene Cannelloni mit Tomatensauce
Freitag 18.09.2026	Kraftbrühe mit Eierflädli Lachsspiess an Schnittlauchsauce Trockenreis Blattspinat mit Pinienkernen	Bami Goreng mit Tofu und Gemüse
Samstag 19.09.2026	Randensuppe Rindsschmorbraten Polenta Knackerbsen	es hed solangs hed Blätterteigpastetli mit Gemüse-Quornfüllung
Sonntag 20.09.2026	Rindskraftbrühe mit Tomateneinlage Kalbsschnitzel an Rahmsauce Nudeln Erbsen	es hed solangs hed Pilzschnitte mit Gemüse

Wir empfehlen unser Salatbuffet Intern CHF 2.00 / 100g Extern CHF 3.40 / 100g

Das Pouletfleisch für unsere Gerichte beziehen wir aus schweizerischer Herkunft.

Menuänderungen vorbehalten.