



Woche / semaine 15
06.04.2026 - 12.04.2026

Menuplan

Plan de menu

	Mittagessen	Dîner
Montag Lundi Ostermontag	Schweinsfilet-Medaillons an Morchelsauce Herzoginkartoffeln Bohnen geschmort Osterküchlein	Médaillons de filet de porc à la sauce aux morilles Pommes duchesse Haricots verts braisés Petits gâteaux de Pâques
Dienstag Mardi	Bärlauchfleischkäse an Portweinsauce Risotto Zucchetti Joghurtflan mit Fruchtsauce	Fromage d'italie à l'ail des ours à la sauce au porto Risotto Courgettes Flan au yaourt avec coulis de fruits
Mittwoch Mercredi	Tortelli gefüllt mit Spargeln an Bärlauchsauce und Gemüsestreifen Fruchtsalat	Tortelli farcis aux asperges à la sauce à l'ail des ours et aux juliennes de légumes Salade de fruits
Donnerstag Jeudi	Bernerplatte mit Rippli, Speck und Wienerli Salzkartoffeln Sauerrüben Geröstetes Haselnusscake	Assiette bernoise avec Rippli, du lard et des saucisses de Vienn Pommes nature Compote aux raves Gâteau aux noisettes grillées
Freitag Vendredi *Island	Saiblingfilet* an Lauchcremesauce Wildmischreis Tomate Zitronenroulade	Filet d'omble chevalier* à la crème de poireau Riz aux légumes sauvages Tomate Roulade au citron
Samstag Samedi	Trutenpiccata an Tomatensauce Penne Gelbes Peperonata Litchis-Yoghurtschnitte	Piccata de dinde à la sauce tomate Penne Peperonata jaune Tranche de yaourt et aux litchis
Sonntag Dimanche	Kalbsgeschnetzeltes an Pfeffersauce Eblysotto Glasierte Karotten Gebrannte Creme	Émincé de veau à la sauce au poivre Risotto à l'Ebly Carottes glacées Crème brûlée

Das Küchenpersonal serviert Ihnen gerne vorgängig die aktuelle Tagessuppe und/oder einen Salat.
Le personnel de cuisine vous sert volontiers la soupe du jour et/ou une salade comme entrée.

Unsere Mitarbeiter beantworten Ihnen gerne Fragen zu Allergenen.
Nos collaborateurs répondent volontiers à vos questions sur les allergènes.

Herkunft von Fleisch: Schweiz, wenn nichts anderes deklariert ist
Origine de la viande: Suisse, sauf mention contraire

Produktionsland von Brot: Schweiz
Pays de production du pain et des produits de boulangerie fine: Suisse



Woche / semaine 15
06.04.2026 - 12.04.2026

Menuplan

Plan de menu

	Abendessen	Souper
Montag Lundi	Morchelterriner Salat Waldorf	Terrine aux morilles Salade Waldorf
Dienstag Mardi	Trofie ligure Teigwaren an Carbonarsauce Salatportion	Pâtes liguriennes à la sauce carbonara Portion de salade
Mittwoch Mercredi	Birchermüesli Weggli	Birchermüesli Petits pains au lait
Donnerstag Jeudi	Glasnudelsalat mit Pouletspiesschen "Yakitori" und süsse Cilisauce	Salade de vermicelles de riz aux brochettes de poulet «yakitori» et sauce au chili douce
Freitag Vendredi	Belegtes Brötchen mit Eiermayonnaise reich garniert	Canapés avec mayonnaise aux œufs richement garni
Samstag Samedi	Käseteller mit Gschwellti	Assiette de fromage avec pommes de terre en robe des champs
Sonntag Dimanche	Poulet-Reissalat mit Früchten garniert	Salade de poulet et de riz garnie de fruits

Das Küchenpersonal serviert Ihnen gerne vorgängig die aktuelle Tagessuppe und/oder einen Salat.
Le personnel de cuisine vous sert volontiers la soupe du jour et/ou une salade comme entrée.

Unsere Mitarbeiter beantworten Ihnen gerne Fragen zu Allergenen.
Nos collaborateurs répondent volontiers à vos questions sur les allergènes.

Herkunft von Fleisch: Schweiz, wenn nichts anderes deklariert ist
Origine de la viande: Suisse, sauf mention contraire

Produktionsland von Brot: Schweiz
Pays de production du pain et des produits de boulangerie fine: Suisse