



Woche / semaine 20
11.05.2026 - 17.05.2026

Menuplan

Plan de menu

	Mittagessen	Dîner
Montag Lundi	Paniertes Pouletschnitzel "Christelle" Ofenkartoffeln Tomaten nach provenzalischer Art Erdbeerglace im Becher	Escalope de poulet panée "Christelle" Pommes de terre au four Tomates à la provençale Glace à la fraise en goblet
Dienstag Mardi	Gehacktes Rindfleisch Hörnli mit Brösmeli Zucchetti-Piccata Stracciatellacreme	Bœuf haché Cornettes aux miettes de pain Piccata de courgettes Crème à la stracciatella
Mittwoch Mercredi	Panierte Champignons an Tartarsauce Gebratenen Nudeln Pak Choi an Sojasauce Beeren Panna Cotta	Champignons panés à la sauce tartare Pâtes sautées Pak choï à la sauce soja Panna cotta aux baies
Donnerstag Jeudi	Kalbsleber-Geschnetzeltes an Apfel-Calvadossauce Butterrösti Grüne Bohnen Patisseriecreme mit Blaubeeren	Émincé de foie de veau à la sauce aux pommes et au calvados Rösti au beurre Haricots verts Crème pâtissière aux myrtilles
Freitag Vendredi <small>*Türkei</small>	Gebratenes Goldbrassenfilet* mit Oliven-Kräuter-Gremolata Warmer Gemüse-Couscous Broccoli Weisses Schokoladenmousse mit Mangokompott	Filet de dorade sauté* avec une gremolata aux olives et aux herbes Couscous chaud aux légumes Brocoli Mousse au chocolat blanc avec compote de mangue
Samstag Samedi	Weisses Kalbsblankett mit Safran Weissweinsrisotto Knackerbsen Tartelettes Vanille-Rahmcaramel	Blanquette de veau au safran Risotto au vin blanc Pois croquants Tartelettes au caramel à la crème et à la vanille
Sonntag Dimanche	Schweinssteak Walliser Art Herzoginkartoffeln Karotten-Duett Bergamotten-Patisserie	Steak de porc à la valaisanne Pommes duchesse Duos de carottes Pâtisserie à la bergamote

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 20
11.05.2026 - 17.05.2026

Menuplan

Plan de menu

	Abendessen	Souper
Montag Lundi	Hausgemachte Götterspeise mit Apfelmus	Délice des Dieux à la compote de pommes
Dienstag Mardi	Italienische Zuckermelone "Jolly" mit Rohschinken	Melon italien "Jolly" au jambon cru
Mittwoch Mercredi	Käseteller mit Gschwellti Frühlingssalat	Assiette de fromage et pommes de terre en robe des champs Salade de printemps
Donnerstag Jeudi	"Beliebtes Waldfest" Cervelat mit Senf serviert mit Ruchbrot und einem Glas Bier	"Fête de la forêt très appréciée" Cervelas à la moutarde servi avec du pain de campagne et un verre de bière
Freitag Vendredi	Belegtes Brötchen mit Frischkäse und confierten Sherrytomaten	Canapé de fromage frais et de tomates confites au sherry
Samstag Samedi	Kalter Beinschinken mit Kartoffelsalat	Jambon froid accompagné d'une salade de pommes de terre
Sonntag Dimanche	Rhabarberkuchen mit Butterstreusel mit Vanillerahm	Gâteau à la rhubarbe avec un crumble au beurre accompagné d'une crème chantilly à la vanille

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