



Woche / semaine 25
15.06.2026 - 22.06.2026

Menuplan Plan de menu

	Mittagessen	Dîner
Montag Lundi	Coq au vin Polenta Glasierte Karotten Limetten-Mascarponecreme	Coq au vin Polenta Carottes glacées Crème de mascarpone au citron vert
Dienstag Mardi	Kalbsfleischkügel mit Currysauce Buttereis mit Kräutern Ofentomate Glacebecher Mocca	Quenelles de veau Sauce curry Riz aux herbes Tomate au four Coupe de glace Mocca
Mittwoch Mercredi	Frittierte Pilze mit Aiolisauce Bratkartoffeln Auberginen-Kaviar Kokosküchlein	Champignons frits à la sauce aioli Pommes de terre rissolé Caviare d'aubergine Petits gâteaux à la noix de coco
Donnerstag Jeudi	Grillfest Schweinsfleischsteak "Café de Paris" Neue Kartoffeln Caprese-Salat Erdbeer Lassi	Grillade Steak de cou de porc "Café de Paris" Pommes de terre nouvelles Salade Caprese Lassi aux fraises
Freitag Vendredi <small>*Iceland</small>	Saiblingsfilet* mit Basilikumrahmsauce Camargue Reis Lattich mit Gemüsebrunoise Financier Haselnuss	Omble chevalier à la sauce crème basilic Riz de Camargue Laitue à la brunoise de légumes Financier noisette
Samstag Samedi	Trutenschnitzel mit Rotweinsauce Ebly mit Gemüse Broccoli Diplomatencreme mit Blaubeeren	Escalope de dinde sauce vin rouge Ebly au légumes Broccoli Crème diplomate aux myrtilles
Sonntag Dimanche	Kalbsrollbraten Calvadossauce Sauerrahm-Spätzli Geschmorte Bohnen mit Speck Brownies	Rôti de veau à la sauce Calvados Spätzli à la crème acidulée Haricots braisés et lardons Brownies

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 25
15.06.2026 - 22.06.2026

Menuplan Plan de menu



	Abendessen	Souper
Montag Lundi	Getoastetes Einback mit Rahbarber-Erdbeerkompott	Pain perdu avec compote de rhubarbe et fraise
Dienstag Mardi	Walliser Teller (Fleisch und Käse) Roggenbrot	Assiette Valaisanne (Viande et fromages) Pain de seigle
Mittwoch Mercredi	Warmer Schinken mit Kartoffelsalat	Jambon chaud avec salade de pommes de terre
Donnerstag Jeudi	Russischer Salat mit Eier und Salami garniert Brot	Salade Russe avec oeuf et salami Pain
Freitag Vendredi	Vitello Tonato Fittierte Kartoffeln Gurkensalat	Vitello Tonato Pommes de terre frites Salade de concombre
Samstag Samedi	Lothringer Käsekuchen Saisonsalat	Quiche Lorraine Salade de saison
Sonntag Dimanche	Apfelküchlein mit Vanillesauce	Beignets aux pommes Sauce 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