



Woche / semaine 33
10.08.2026 - 16.08.2026

Menuplan Plan de menu

	Mittagessen	Dîner
Montag Lundi *England/Irland	Lammgeschnetzeltes* an Knoblauch-Rotweinsauce Rösti Baby-Karotten Melonensalat	Émincé d'agneau* à la sauce au vin rouge et à l'ail Rösti Baby-carottes Salade de melon
Dienstag Mardi	Rindshacksteak mit Cafe-de-Paris Sauce Nudeln Romanesco mit Ei Griechische Honigjoghurtcreme	Steak haché de bœuf à la sauce Café de Paris Nouilles Chou romanesco à l'œuf Crème grecque au yaourt et au miel
Mittwoch Mercredi	Blätterteigpastetli gefüllt mit Gemüse und Pilzen an Rahmsauce Pommes frites Schokoladen-Mais-Cookies	Vol-au-vent farci aux légumes et aux champignons à la sauce à la crème Pommes frites Cookies au chocolat et au maïs
Donnerstag Jeudi	Sautierte Trutenschnitzel an Estragonsauce Spiral-Teigwaren Ofentomate mit Kräutern Vanillecreme mit Kaffeestreusel	Escalopes de dinde sautées à la sauce à l'estragon Pâtes en spirale Tomates au four aux herbes Crème à la vanille avec crumble au café
Freitag Vendredi *China	Tilapia-Filet* an cremiger Kiwisauce Butterreis Gratinierter Fenchel Bitter Lemon Sorbet	Filet de tilapia* à la sauce crémeuse au kiwi Riz au beurre Fenouil gratiné Sorbet "Bitter Lemon"
Samstag Samedi	Rindsragout an Whiskyrhmsauce Tomatenspätzli Ratatouille Läckerlimousse mit Beerensauce	Ragoût de bœuf à la sauce au whisky et à la crème Spätzli à la tomate Ratatouille Mousse "Läckerli" avec sauce aux fruits rouges
Sonntag Dimanche	Sautierte Pouletstreifen mit Eierschwämmli-sauce Süsskartoffeln-Gratin Spitzkabisg Gemüse Cassis-Quarkschnitte	Lanières de poulet sautées à la sauce aux chanterelles Gratin de patates douces Chou pointu Tranche de séré au cassis

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



	Abendessen	Souper
Montag Lundi	Stangensellerie-Risotto mit Apfel und Baumnüssen Saisonsalat	Risotto au céleri-branche aux pommes et aux noix Salade de saison
Dienstag Mardi	Pizza Flammkuchen Couscoussalat mit Fetawürfeli	Pizza "Tarte flambée" Salade de couscous aux dés de feta
Mittwoch Mercredi	Chicken-Nuggets Currysauce Eisbergsalat	Nuggets de poulet Sauce au curry Salade iceberg
Donnerstag Jeudi	Fotzelschnitten mit Zimtucker und Apfelmus	Croûtes dorées au sucre à la cannelle et compote de pommes
Freitag Vendredi	Hausgemachtes Birchermüesli garniert mit Früchten und Schlagrahm	Bircher fait maison garnie de fruits et de crème fouettée
Samstag Samedi	Fleischweggen mit gemischten Salaten	Rissoles à la viande accompagné de salades composées
Sonntag Dimanche	Aprikosenkuchen mit Mandelguss und Schlagrahm	Gâteau aux apricots avec un nappage aux amandes et de la crème fouettée

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.