



Woche / semaine 36  
31.08. - 06.09.2025

# Menuplan

## Plan de menu

|                                                         | Mittagessen                                                                                                     | Dîner                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Montag<br/>Lundi</b>                                 | Braten-Festival<br>an Pfeffersauce<br>Weisswein-Risotto<br>Lattich-Gemüse<br>Glace-Becher                       | Festival de rôtis<br>à la sauce au poivre<br>Risotto au vin blanc<br>Laitue romaine<br>Gobelet de glace                       |
| <b>Dienstag<br/>Mardi</b>                               | Sautiertes Schweins-Steak<br>mit Café de Paris<br>Papardelle<br>Romanesco<br>Caramelköpflì                      | Steak de porc sauté<br>au Café de Paris<br>Papardelles<br>Romanesco<br>Flan au caramel                                        |
| <b>Mittwoch<br/>Mercredi</b>                            | Gemüse-Teller<br>Salzkartoffeln<br>Gekochte Eier an Bärner-Sauce<br>Marronikuchen                               | Assiette de légumes<br>Pommes nature<br>Œufs durs à la sauce béarnaise<br>Gâteau aux marrons                                  |
| <b>Donnerstag<br/>Jeudi</b>                             | Rindfleisch-Kugeln<br>an Trüffelsauce<br>Herzoginkartoffeln<br>Ratatouille<br>Tobleronenmousse                  | Boulettes de bœuf<br>à la sauce à la truffe<br>Pommes duchesse<br>Ratatouille<br>Mousse au Toblerone                          |
| <b>Freitag<br/>Vendredi</b><br><small>*Norwegen</small> | Pochierter Lachs*<br>an sämiger Randen-Sauce<br>Dreierlei Linsen<br>Lauchgemüse<br>Mango Panna Cotta            | Saumon poché*<br>à la sauce onctueuse à la betterave<br>Assortiment de trois lentilles<br>Poireaux<br>Panna cotta à la mangue |
| <b>Samstag<br/>Samedi</b>                               | Geschnetzelte Kalbsleber<br>nach provezalischer Art<br>Butterrösti<br>Geschmorte Bohnen<br>Glacestange "Suisse" | Émincé de foie de veau<br>à la provençale<br>Rösti au beurre<br>Haricots braisés<br>Glace "Suisse"                            |
| <b>Sonntag<br/>Dimanche</b>                             | <b>Buure-Brunch-Buffer</b><br>ab 11:00 - 15:00 Uhr                                                              | <b>Buffer de brunch campagnard</b><br>à partir de 11 h à 15 h                                                                 |

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



|                              | <b>Abendessen</b>                                            | <b>Souper</b>                                                                               |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Montag<br/>Lundi</b>      | Birchermüesli<br>mit Schlagrahm<br>und Sommerbeeren garniert | Birchermüesli<br>à la crème fouettée<br>et garni de baies d'été                             |
| <b>Dienstag<br/>Mardi</b>    | Belegtes Brötchen<br>mit Thonmousse<br>reich garniert        | Canapé<br>à la mousse de thon<br>richement garni                                            |
| <b>Mittwoch<br/>Mercredi</b> | Ofenschlupfer - Süsser Brotauflauf<br>mit Zwetschgenkompott  | Délicieux gratin de pain<br>avec compote de quetsches                                       |
| <b>Donnerstag<br/>Jeudi</b>  | Überbackener Gemüsetoast<br>Blattsalat                       | Toast aux légumes gratiné<br>Salade verte                                                   |
| <b>Freitag<br/>Vendredi</b>  | Käseteller<br>Gschwellti<br>Sommersalat                      | Assiette de fromages<br>Pommes de terre en robe des champs<br>Salade estivale               |
| <b>Samstag<br/>Samedi</b>    | Cannelloni "Mediterrano"<br>an Basilikumsauce<br>Salat       | Cannelloni "Mediterraneo"<br>à la sauce au basilic<br>Salade                                |
| <b>Sonntag<br/>Dimanche</b>  | Seeländer Gemüsesuppe<br>mit Wienerli und Senf<br>Brötli     | Potage aux légumes du Seeland<br>avec saucisses viennoises et à la moutarde<br>Petits pains |

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.