



Woche / semaine 42
12.10.2026 - 18.10.2026

Menuplan Plan de menu

	Mittagessen	Dîner
Montag Lundi	Wildschweinpfeffer Polenta Rosenkohl Weissweibirne Glacebecher	Civet au sanglier Polenta Choux de Bruxelles Poire au vin blanc Goblet de glace
Dienstag Mardi	Emmentaler Fleischkäse an Calvadossauce Schupfnudeln Vichy-Karotten Gebrannte Creme	Rôti à l'Emmental à la sauce au calvados Schupfnudeln Carottes à la Vichy Crème brûlée
Mittwoch Mercredi	Bündner Pizokel mit jungem Spinat, Bundzwiebeln und Greyerzerkäse und Kräutersauce Himbeer-Schokoladen-Tartelettes	Pizokel des Grisons aux jeunes épinards et oignons nouveaux et fromage de Gruyère et sauce aux herbes Tartelettes au chocolat et à la framboise
Donnerstag Jeudi	Seeländer Gemüseteller mit gekochtem Ei und Maltesersauce Safrankartoffeln Joghurtcreme mit Granola	Assiette de légumes du Seeland avec un œuf dur et une sauce maltaise Pommes de terre au safran Crème au yaourt et au granola
Freitag Vendredi *Norwegen	Sautierte Lachstranche* an Ponzusauce Fondant-Kartoffeln mit Kerbel Französische Erbsen Apfel Crème brûlée	Tranche de saumon sautée* à la sauce ponzu Pommes fondantes au cerfeuil Petits pois à la française Crème brûlée aux pommes
Samstag Samedi	Ofengebratenes Poulet Bratkartoffeln Kürbisgemüse Maroniparfait mit Kumquat-Kompott	Poulet rôti au four Pommes rissolées Potiron Parfait aux marrons avec compote de kumquats
Sonntag Dimanche	Rindsgeschnetzeltes "Stroganoff" Nudeln Mediterranes Gemüse Sauser Quarkschnitte	Émincé de bœuf "Stroganoff" Pâtes Légumes méditerranéens Tranche séché de Sausen

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	Tagliatelle "Bolognese" Salat Caprese mit Mozzarella-Perlen	Tagliatelles à la bolognaise Salade caprese aux perles de mozzarella
Dienstag Mardi	Käseteller Gschwellti Gekochter Gemüsesalat	Assiette de fromages Pommes de terre en robe des champs Salade de légumes cuits
Mittwoch Mercredi	Röstiaufauf mit Kürbis und Pilzen	Gratin de rösti à la courge et aux champignons
Donnerstag Jeudi	"Fregotto" - Fregola-Risotto Bunter Salat mit Italy-Dressing	"Fregotto" - Risotto à la fregola Salade colorée à la vinaigrette italienne
Freitag Vendredi	Borschtsch (Randensuppe) mit Rindfleisch und Brot	Bortsch (soupe à la betterave rouge) à la viande de bœuf et au pain
Samstag Samedi	Römischer Apfelkuchen und Schlagrahm	Tarte aux pommes à la romaine et crème fouettée
Sonntag Dimanche	Pilzschnitten mit Preiselbeer-Apfel	Croûtes aux champignons Pomme farcie aux airelles

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.