La Lisière

Woche / semaine 46
09.11.2026 - 15.11.2026

Menuplan
Plan de menu

	Mittagessen	Dîner
Montag **Lundi**	Schweinsschnitzel in knuspriger Chips-Panade Risi-Bisi Gemüsebouquet Kokosmousse mit Ananaskompott	Escalope de porc pané croustillante façon chips Risi-Bisi Assortiment de légumes Mousse à la noix de coco, compote d'ananas
Dienstag **Mardi**	Fleischkäse gebacken an Champignonssauce Bavette-Teigwaren Tomaten Griechische Yoghurtcreme mit Granola	Fromage d'Italie à la sauce aux champignons Pâtes «"Bavette" Tomates Crème au yaourt à la grecque avec du granola
Mittwoch **Mercredi**	Vegetarisches Curry mit Kichererbsen Basmatireis Kürbisgemüse Knusprige Windbeutel mit Schokoladenmousse	Curry végétarien aux pois chiches Riz basmati Potiron Choux craquelin à la mousse au chocolat
Donnerstag **Jeudi**	Rindsgeschnetzeltes "Stroganoff" Spaghetti Grüne Bohnen Blätterteigtulpe mit Heidelbeeren	Émincé de bœuf "Stroganoff" Spaghettis Haricots verts Tulipe en pâte feuilletée aux myrtilles
Freitag **Vendredi** *Europa	Forellenfilets nach Zuger Art an Kräutersauce Dauphines-Kartoffeln Blatt-Spinat mit Pinienkernen Tartelettes-Cassis-Marroni-Edelweiss	Filets de truite à la mode de Zoug à la sauce aux herbes Pommes dauphinoises Épinards en branches aux pignons de pin Tartelettes au cassis et marrons "Edelweiss"
Samstag **Samedi**	Sautierte Poulebrust an Rahm-Cognacsauce Polenta nach Grossmutter Art Gerösteter Blumenkohl Gerührte Linzertorte	Poitrine de poulet sautée à la sauce à la crème et au cognac Polenta à l'ancienne Chou-fleur rôti Gâteau de Linz battu
Sonntag **Dimanche**	Sonntags-Kalbsbraten an Schmor-Bratensauce Pommes frites Ratatouille Himbeer-Quarkschnitte	Rôti de veau du dimanche à la sauce de viande braisée Pommes frites Ratatouille Tranche de séré aux framboises

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 46
09.11.2026 - 15.11.2026

Menuplan
Plan de menu

La Lisière

	Abendessen	Souper
Montag Lundi	Hausgemachte Fleischweggen Fenchelsalat mit Orangen	Rissoles de viande faits maison Salade de fenouil aux oranges
Dienstag Mardi	Lothringer Käsekuchen Maissalat mit Paprika	Quiche Lorraine Salade de maïs aux poivrons
Mittwoch Mercredi	Waadtländer Tomme gebacken Gschwellti Rotkabissalat	Tomme vaudoise au four Pommes de terre en robe des champs Salade de chou rouge
Donnerstag Jeudi	Gefüllte Pfannkuchen mit gehacktem Kalbfleisch Friseesalat	Crêpes farcies à la viande de veau hachée Salade de frisée
Freitag Vendredi	Schwedische Fleischbällchen Kartoffelpüree Erbsen Preiselbeeren	Boulettes de viande suédoises Purée de pommes de terre Pois Airelles rouge
Samstag Samedi	Tagliatella Napolitana Gemüsesalat	Tagliatelles à la napolitaine Salade de légumes
Sonntag Dimanche	Zwetschgenkuchen mit Schlagrahm	Gâteau aux quetsches avec 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.

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