

Menüs Woche 43

MONTAG 19.10.2026	Mittag	Rosenkohlsuppe, Salate Argauerbraten mit Pflaumensauce Reis und gratinierte Krautstiele Caotnamousse
	Abend	Suppe Kartoffeldätschli mit Apfelkompott
DIENSTAG 20.10.2026	Mittag	Süsskartoffelsuppe, Salate Rahmschnitzel vom Schwein Kartoffelgratin und glacierte Rübli Zitronencake
	Abend	Suppe Toast Hawaii
MITTWOCH 21.10.2026	Mittag	Kartoffel-Lauchsuppe, Salate Gebackene Gemüsesticks mit Kräutersauerrahm Eblypilav und Bohnen Limetten Joghurtcreme
	Abend	Suppe Risotto mit Kürbis, Rosmarin und Frischkäse
DONNERSTAG 22.10.2026	Mittag	Blumenkohlcremesuppe, Salate Piccata von der Pouletbrust mit Tomatensauce Muscheli und Erbsen Brownie Silvan
	Abend	Suppe Röstipizza Margarita mit Champignons
FREITAG 23.10.2026	Mittag	Schwarzwurzelsuppe, Salate Gebratenes Tilapiafilet mit Zitronen-Kräutersauce Dampfkartoffeln und Rahmspinat Apfelküchlein mit Vanillesauce
	Abend	Suppe Geflügelsalat mit Coctailsauce
SAMSTAG 24.10.2026	Mittag	Boullion mit Gemüsewürfel Emmentaler Lammvoressen mit Safran Kartoffelstock und Gemüse Schokoladenflan
	Abend	Suppe Birchermüssli mit Weggli
SONNTAG 25.10.2026	Mittag	Tartar vom Hirschhinken mit Ziger und Feige Kürbissuppe mit Kokos, Ingwer und frittierte Frühlingsrolle Entrecote vom Wildschwein und Rehragout mit Preiselbeeren Hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Apfel Marronimousse Schnitte mit Cassis und weisser Schokolade
	Abend	Suppe kaltes Fleischteller
Herkunft	Unser Fleisch, Brot und Feinbackwaren stammen aus der Schweiz. Abweichungen werden deklariert.	
	Bei zusätzlichen Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung	
Allergene	Bitte zögern Sie nicht, unser Personal auf Allergien und Unverträglichkeiten hinzuweisen, auf dies nehmen wir gerne Rücksicht.	





