

## Menuplan vom 24. August bis 29. August 2026

| MITTAGESSEN              |                                                                                                         |
|--------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Montag<br>24. August     | Gemüsecremesuppe<br>Ofenfleischkäse<br>Senfsauce<br>Bratkartoffeln<br>Glasiertes Wurzelgemüse           |
| Dienstag<br>25. August   | Ribelisuppe<br>Tagliatelle<br>mit Tomaten-Gemüsesauce<br>frischem Basilikum und<br>gehobeltem Parmesan  |
| Mittwoch<br>26. August   | Zucchetticremesuppe<br>Hausgemachter Rindshackbraten<br>Kräuterjus<br>Kartoffelgratin<br>Bohnen         |
| Donnerstag<br>27. August | Brotsuppe mit Kümmel<br>Riz Casimir mit Truten<br>Trockenreis<br>Früchtegarnitur                        |
| Freitag<br>28. August    | Klare Lauchsuppe<br>Gebratenes Zanderfilet *<br>mit Tomaten und Kapern<br>Salzkartoffeln<br>Blattspinat |
| Samstag<br>29. August    | Maisgriesssuppe<br>Schweinshalsbraten Niedergegart<br>Spätzli<br>Ofentomate                             |

Täglich frische Salatauswahl vom Buffet

Das Tagesmenu inkl. Suppe und Salat kostet Fr. 19.50

Am Mittwoch Tagesdessert Fr. 4.50

\* Wildfang, Kasachstan

Änderungen im Menuplan bleiben vorbehalten.  
Wir verarbeiten ausschliesslich Schweizer Fleisch. Ausnahmen werden länderspezifisch auf dem Menuplan deklariert (NZL-Neuseeland; AUS-Australien; F-Frankreich; H-Ungarn; V-Vietnam; NO-Norwegen). Seit Januar 2006 sind wir verpflichtet, Sie darauf hinzuweisen, dass in unseren Speisen und Gerichten folgende Allergene Stoffe enthalten sein können: glutenhaltiges Getreide, Milch, Eier, Fische, Krebstiere, Sojabohnen, Erdnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Haselnüsse, Macadamianüsse, Paranüsse, Pecannüsse, Pistazien, Sesamsamen, Sellerie, Senf, Sulfide. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie von unserem Serviceteam.