

Mittagessen vom 16. bis 22. Februar 2026

	Menü I	Menü II
Montag, 16. Februar	Salatbuffet Bouillon mit Bulgur Gebackener Fleischkäse mit Spiegelei Country-Cuts Bodenkohlrabi Pochierte Apfelschnitzli mit Calvadosrahm und Butterstreusel oder Frucht	Salatbuffet Senfschaumsuppe Käseauflauf an Kräuterrahmsauce Buntes Marktgemüse Pochierte Apfelschnitzli mit Calvadosrahm und Butterstreusel oder Frucht 
Dienstag, 17. Februar	Salatbuffet Pastinakensuppe mit Birnen Pouletschenkelragout "Stroganoff" Nüdeli Broccoli mit Mandeln Stracciatellacrème mit Zwetschgen oder Frucht	Salatbuffet Bouillon mit Backerbsen Glasierter Schweine-Krustenbraten mit Frühlingszwiebel-Ananas-Chutney Pak-Choi Gemüse Sesam-Kartoffeln Stracciatellacrème mit Zwetschgen oder Frucht
Mittwoch, 18. Februar	Salatbuffet Bouillon Fideli Piccata Milanese mit Jus Kräuter-Zitronen-Reis Sautierte Zucchini mit Rucolapesto Tobleronemousse oder Frucht	Salatbuffet Kürbiscrèmesuppe Steinpilz-Gnocchi mit Spinat und Nüssen Tobleronemousse oder Frucht 
Donnerstag, 19. Februar	Salatbuffet Gemüsecrèmesuppe Glasierte Kalbshaxe bürgerliche Art Kartoffelstock Rüebl Duett Vanillecrème mit Himbeeren oder Frucht	Salatbuffet Bouillon mit Porto Spaghetti alla Norma mit Tomatensauce, Auberginen und Basilikum Vanillecrème mit Himbeeren oder Frucht 
Freitag, 20. Februar	Salatbuffet Zucchetticrèmesuppe mit Peperonistreifen Paniertes Schweinsschnitzel Pommes Frites Bohnen Zitronengras-Panna-Cotta mit Mangocoulis oder Frucht	Salatbuffet Bouillon mit Flädli Winter Kabeljau pochirt im Zitronen- Vanillesud auf Fenchelstreifen (NOR) Safranrisotto Zitronengras-Panna-Cotta mit Mangocoulis oder Frucht
Samstag, 21. Februar Fasnacht 	Salatbuffet Bouillon Bäuerinnen-Art Ghackets mit Hörnli Apfelmus Willisauerringli-Tiramisu oder Frucht	Salatbuffet Kokos-Tomatensuppe Rindssaftplätzli Bramata-Polenta mit Zitronen-Thymian Glasierte Kefen Willisauerringli-Tiramisu oder Frucht
Sonntag, 22. Februar Fasnacht 	Salatbuffet Proseccosüppchen Zürcher Kalbsgeschnetzeltes Rösti Marktgemüse Brönnti Crème oder Frucht	Salatbuffet Bouillon mit Gemüsewürfeli Lammfrikassee mit Curry Rosinenreis Speckbanane und glasierte Ananas Brönnti Crème oder Frucht



Sofern nichts anderes erwähnt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch, Fisch, Geflügel, Brot und Backwaren. Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden. Änderungen vorbehalten.

Abendessen vom 16. bis 22. Februar 2026

Menü

Montag,
16. Februar

Crèmesuppe
Weisswurst mit süssem Senf
Kartoffelsalat
Milchkaffee oder Tee

Dienstag,
17. Februar

Crèmesuppe
Fotzelschnitte mit Aprikosenkompott
Milchkaffee oder Tee

Mittwoch,
18. Februar

Crèmesuppe
Garnierter Thonsalat
Milchkaffee oder Tee

Donnerstag,
19. Februar

Crèmesuppe
Russisches Ei mit Salami garniert
Nussbrot
Milchkaffee oder Tee

Freitag,
20. Februar

Crèmesuppe
Griessköppli mit Rotweinkompottbirnen
Milchkaffee oder Tee

Samstag,
21. Februar

Crèmesuppe
Rührei mit Kräutern und Tomaten auf Toast
Eisbergsalat
Milchkaffee oder Tee

Sonntag,
22. Februar

Crèmesuppe
Gefüllter Pfannkuchen mit Gemüseragout
Salat
Milchkaffee oder Tee

Gerne servieren wir Ihnen jeden Abend zur Auswahl:

Bouillon
Café complet
Birchermüesli
Käseteller
Aufschnittteller

**Als weitere Alternative unser Wochenhit:
Biskuitroulade mit Frischkäse und Rauchlachs**



Sofern nichts anderes erwähnt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch, Fisch, Geflügel, Brot und Backwaren.
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden.
Änderungen vorbehalten.