

# Mittagessen vom 16. bis 22. März 2026

	Menü I	Menü II	
<b>Montag,</b> 16. März	Salatbuffet Bouillon mit Wasabi-Käse-Croûtons Frühlingsbratwurst an Pommery-Senf-Sauce Pommes Frites Blumenkohl Polnische-Art Erdbeermousse oder Frucht	Salatbuffet Gemüsecremsuppe Chili sin Carne Reis Erdbeermousse oder Frucht	
<b>Dienstag,</b> 17. März	Salatbuffet Garburensuppe Spaghetti Bolognese Broccoli Griess Viktoria mit Früchten oder Frucht	Salatbuffet Bouillon Royale Lammvoressen Kartoffelstock Glasierte Kefen Griess Viktoria mit Früchten oder Frucht	
<b>Mittwoch,</b> 18. März	Salatbuffet Bouillon Bäuerinnen-Art Geschmortes Poulet an Tomaten-Safransauce Polenta Blattmangold Gebackene Pflaume mit Mohnstreusel und Joghurtglace oder Frucht	Salatbuffet Gelberbsenpüreesuppe Rösti Pastetli mit Waldpilzragout Kohlrabi Gebackene Pflaume mit Mohnstreusel und Joghurtglace oder Frucht	
<b>Donnerstag,</b> 19. März	Salatbuffet Kürbiscrèmesuppe Glasierter Münchner Bierbraten Lyoner Kartoffeln Sauerkraut Aprikosenkompott mit Crème fraîche oder Frucht	Salatbuffet Bouillon mit Porto Spinatquiche mit Feta Marinierte Cherrytomaten Avocadocrème Aprikosenkompott mit Crème fraîche oder Frucht	
<b>Freitag,</b> 20. März	Salatbuffet Kartoffel-Lauch-Suppe Gebratenes Welsfilet aus dem Lago Maggiore auf Zwiebelgemüse Gemüsereis-Timbale Apfelmousse mit Fruchtsauce oder Frucht	Salatbuffet Bouillon mit Spargeln Schweinsgeschnetztes an Whisky-Sauce Bärlauchnudeln Randengemüse Apfelmousse mit Fruchtsauce oder Frucht	
<b>Samstag,</b> 21. März	Salatbuffet Bouillon mit Buchstaben Walliser Braten Schupfnudeln Ratatouille Espresso Macchiato-Crème mit Amaretti oder Frucht	Salatbuffet Rüebli-Kokos-Suppe Geflügelrollbraten an italienischer Sauce Grünkernbratlinge Würziges Kabisgemüse Espresso Macchiato-Crème mit Amaretti oder Frucht	
<b>Sonntag,</b> 22. März	Salatbuffet Blumenkohlcrèmesuppe mit Safrancroûtons Geschnetztes Kalbsleber Rösti Bohnenbündeli Dunkles Schokoladenmousse oder Frucht	Salatbuffet Bouillon Madrider-Art Rinds-Stroganoff Spätzli Romanesco Dunkles Schokoladenmousse 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. März 2026

---

## Menü

**Montag,**  
16. März

Crèmesuppe  
Fleischkäse im Teigmantel  
Nüsslisalat mit Ei  
Milchkaffee oder Tee

**Dienstag,**  
17. März

Crèmesuppe  
Kirschenkuchen mit Kokos und Rahm  
Milchkaffee oder Tee

**Mittwoch,**  
18. März

Crèmesuppe  
"Gschwellti" mit Käse  
Milchkaffee oder Tee

**Donnerstag,**  
19. März

Crèmesuppe  
Schweinswürstli mit Senf  
Kartoffelsalat  
Milchkaffee oder Tee

**Freitag,**  
20. März

Crèmesuppe  
Flammkuchentoast  
Kopfsalat  
Milchkaffee oder Tee

**Samstag,**  
21. März

Crèmesuppe  
Crêpes mit Quarkfüllung und Zwetschgenkompott  
Milchkaffee oder Tee

**Sonntag,**  
22. März

Crèmesuppe  
Tomatenrisotto mit Basilikum  
Salat  
Milchkaffee oder Tee

Gerne servieren wir Ihnen jeden Abend zur Auswahl:

Bouillon  
Café complet  
Birchermüesli  
Käseteller  
Aufschnitteller

**Als weitere Alternative unser Wochenhit:  
Garnierter Wurstsalat**



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.