Mittagessen vom 2. bis 8. November 2026

	Menü I	Menü II
Montag, 2. November	Salatbuffet Kürbiscrèmesuppe Schweinsfilet an Pilzrahmsauce Pommes Frites Rosenkohl Schoggicrème mit Birnenwürfeli oder Frucht	Salatbuffet Bouillon mit Backerbsen Bergkäse-Couscous mit Vanillerüebli an Orangen-Passionsfrucht-Reduktion Kartoffel-Sellerie-Püree Schoggicrème mit Birnenwürfeli oder Frucht
Dienstag, 3. November	Salatbuffet Rotkohl-Marroni-Suppe Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Bramata Polenta Coco-Bohnen Zimt-Panna Cotta mit pochierten Quitten oder Frucht	Salatbuffet Bouillon mit Ribeli Chässpätzli mit Bündnerfleisch und Röstzwiebeln Apfelmus Zimt-Panna Cotta mit pochierten Quitten oder Frucht
Mittwoch, 4. November	Salatbuffet Bouillon Dubarry Kürbisbratwurst an einer Mostrahmsauce Bratkartoffeln mit Rosmarin Bodenkohlrabi a la crème Cake Variation oder Frucht	Salatbuffet Gemüsecrèmesuppe Pilz-Curry mit Gemüse und Koriander Jasminreis Naan-Brot Cake Variation oder Frucht
Donnerstag, 5. November	Salatbuffet Linsensuppe Schweinsvoressen an Apfelsauce Spiralenteigwaren mit Pesto Ofen-Pastinaken Sauerrahmmousse mit Zwetschgenspiegel oder Frucht	Salatbuffet Bouillon mit Porto Kartoffel-Gemüse-Rösti mit Spiegelei und Kräutern Sauerrahmmousse mit Zwetschgenspiegel oder Frucht
Freitag, 6. November	Salatbuffet Süsskartoffel-Kokos-Suppe Neptuns Fischragout an Zitronen-Dill-Sauce Violetter Langkornreis mit Pistazien Romanesco Moccaglacé mit Baileys oder Frucht	Salatbuffet Bouillon Bäuerinnen-Art «Papet vaudois» Waadtländer Saucisson mit Kartoffel-Lauch-Ragout und Senf Moccaglacé mit Baileys oder Frucht
Samstag, 7. November	Salatbuffet Rüeblisuppe Pouletgschnetzeltes Casimir Reis Früchtegarnitur Brönnti Crème oder Frucht	Salatbuffet Bouillon Diablotin Rehpfeffer (AT) Grossmutter-Art Schupfnudeln Geschmorter Kürbis Brönnti Crème oder Frucht
Sonntag, 8. November	Salatbuffet Schwarzwurzelsuppe mit Haselnussrahmhaube und Kräuteröl Luzerner Chügeli-Pastetli Erbsli und Rüebli Meringues mit Rahm oder Frucht	Salatbuffet Bouillon Lukullus Spaghetti Napoli mit Belper Knolle Broccoli Meringues mit Rahm 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 2. bis 8. November 2026

	Menü
Montag, 2. November	Crèmesuppe Weisswurst mit süssem Senf Kartoffelsalat Brezel und Bier Milchkaffee oder Tee
Dienstag, 3. November	Crèmesuppe Flammkuchentoast Eisbergsalat Milchkaffee oder Tee
Mittwoch, 4. November	Crèmesuppe Fleischweggen Kopfsalat mit Sprossen Milchkaffee oder Tee
Donnerstag, 5. November	Crèmesuppe Marroniquiche mit Birne und Käse Salat Milchkaffee oder Tee
Freitag, 6. November	Freiburger Hüttensuppe Spezialbrot Milchkaffee oder Tee
Samstag, 7. November	Crèmesuppe Brotauflauf mit Vanillesauce Milchkaffee oder Tee
Sonntag, 8. November	Crèmesuppe Gschwellti mit Raclettekäse überbacken dazu Essiggemüse Nüsslisalat Milchkaffee oder Tee

Gerne servieren wir Ihnen jeden Abend zur Auswahl:

Bouillon
Café complet
Birchermüesli
Käseteller
Aufschnittteller

Als weitere Alternative unser Wochenhit:
Milchreisköpfli mit Beerenkompott

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.