

# Mittagessen vom 20. bis 26. April 2026

	Menü I	Menü II
<b>Montag,</b> 20. April	Salatbuffet Bouillon mit Gemüsestreifen Rindsdünstragout Mohnspätzli Knackerbsen Caramelköpfli oder Frucht	Salatbuffet Gurkencrèmesuppe Vegetarische Momos an pikanter Sauce Lauwarmer Glasnudelsalat Caramelköpfli oder Frucht
<b>Dienstag,</b> 21. April	Salatbuffet Linsensuppe mit Balsamico und Schnittlauch Aargauer Rüeblhackbraten Gitterkartoffeln Bohnen Hausgemachte Glacé-Variation oder Frucht	Salatbuffet Bouillon mit Backerbsen Chähörnli mit Röstzwiebeln Apfelmus Hausgemachte Glacé-Variation oder Frucht
<b>Mittwoch,</b> 22. April	Salatbuffet Bouillon mit Porto Poulet-Oberschenkelsteak an Rotweinjus Gerstotto Kohlrabi Orangenroulade oder Frucht	Salatbuffet Süsskartoffelsuppe mit Mangowürfeli Weisse und grüne Spargeln an Sauce Hollandaise Wildreis Orangenroulade oder Frucht
<b>Donnerstag,</b> 23. April	Salatbuffet Randensuppe mit Meerrettichrahm Lasagne Verdi Broccoli Vanillecrème mit Heidelbeeren oder Frucht	Salatbuffet Bouillon Pächterinnen-Art Sautierte Lammhuft an Pommery-Senf-Sauce Kartoffelgaletten Gefüllte Aubergine Vanillecrème mit Heidelbeeren oder Frucht
<b>Freitag,</b> 24. April	Salatbuffet Apfel-Ingwer-Suppe Schlemmerfilet (DE) Pomodoro an Absinth-Sauce Kurkumakartoffeln Blattspinat Zitronengras Panna Cotta mit Mangocoulis oder Frucht	Salatbuffet Bouillon Dubarry Rassige Kräuterbratwurst an Thymianjus Nusspolenta Rosenkohl Zitronengras Panna Cotta mit Mangocoulis oder Frucht
<b>Samstag,</b> 25. April	Salatbuffet Morgenrotbouillon Schweinsvoessen an Apfelsauce Spiralenteigwaren Ratatouille Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu oder Frucht	Salatbuffet Gemüsecrèmesuppe Brätschnitzel an Bärlauchsauce Ofenkartoffeln Lattichgemüse Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu oder Frucht
<b>Sonntag,</b> 26. April	Salatbuffet Proseccoschaumsuppe Paniertes Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren Pommes Frites Marktgemüse Schoggicrème oder Frucht	Salatbuffet Bouillon Pariser-Art Rindshohrückenbraten an Whiskysauce Steinpilzrisotto Geschmorter Fenchel Schoggicrème 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 20. bis 26. April 2026

---

## Menü

**Montag,**  
20. April

Crèmesuppe  
Garnierter Siedfleischsalat  
Milchkaffee oder Tee

**Dienstag,**  
21. April

Crèmesuppe  
Kaiserschmarrn mit Aprikosenkompott  
Milchkaffee oder Tee

**Mittwoch,**  
22. April

Crèmesuppe  
Wurstweggen  
Blattsalat  
Milchkaffee oder Tee

**Donnerstag,**  
23. April

Crèmesuppe  
Rhabarberkuchen mit Rahm  
Milchkaffee oder Tee

**Freitag,**  
24. April

Crèmesuppe  
Crêpes mit Gemüse-Schinkenfüllung  
Kopfsalat  
Milchkaffee oder Tee

**Samstag,**  
25. April

Crèmesuppe  
Dampfnudeln mit Vanillesauce  
Milchkaffee oder Tee

**Sonntag,**  
26. April

Crèmesuppe  
Überbackene Griessgaletten an Specksauce  
Blattsalat  
Milchkaffee oder Tee

Gerne servieren wir Ihnen jeden Abend zur Auswahl:

Bouillon  
Café complet  
Birchermüesli  
Käseteller  
Aufschnittteller

**Als weitere Alternative unser Wochenhit:  
Milchreisköpfli mit Kirschen**



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.