

Mittagessen vom 4. bis 10. Mai 2026

	Menü I	Menü II	
Montag, 4. Mai	Salatbuffet Bouillon Chantilly Spargelhackbraten an Kräuterjus Bratkartoffeln Kohlrabi a la Crème Aprikosenmousse oder Frucht	Salatbuffet Brotsuppe mit Kümmel Parmesan-Nuss-Braten mit Apfel-Ingwer-Chutney Süsskartoffelstampf Pak Choi Aprikosenmousse oder Frucht	
Dienstag, 5. Mai	Salatbuffet Tom Kha Gai Suppe (Kokossuppe) Pouletgeschnetzeltes Jäger-Art Bramata-Polenta Erbsli und Rüeblli Meringue mit Rahm oder Frucht	Salatbuffet Bouillon mit Tapioka Äplermagronen mit Zwiebelschweitze Apfelmus Meringue mit Rahm oder Frucht	
Mittwoch, 6. Mai	Salatbuffet Bouillon mit Knoblauchcroûtons Winzerbraten an Grappasauce Kresserisotto Blumenkohl Quarkmousse mit Rüebligelée oder Frucht	Salatbuffet Tomatencrèmesuppe mit Basilikumrahmhaube Nyoman's hausgemachte Frühlingsrollen mit Sweet-Chili-Sauce Asiatisches "Wockgemüse" Quarkmousse mit Rüebligelée oder Frucht	
Donnerstag, 7. Mai	Salatbuffet Gemüsecrèmesuppe Rahmschnitzel Nüdeli Früchttegarnitur Linzertorte oder Frucht	Salatbuffet Bouillon mit Linsen Eier an Safransauce Kartoffelstock Blattmangold Linzertorte oder Frucht	
Freitag, 8. Mai	Salatbuffet Champignoncrèmesuppe Lachstranche vom Alpine-Lachs aus Lostallo mit Mandel-Pistazienkruste und Champagnersauce auf Gurkengemüse Safranreis Coupe Dänemark oder Frucht	Salatbuffet Bouillon mit Griess Mixed-Grill-Spiessli an Sauce Mexicaine Kroketten Lauchgratin Coupe Dänemark oder Frucht	
Samstag, 9. Mai	Salatbuffet Bouillon Carmen Paniertes Kalbsschnitzel Pommes Frites Marktgemüse Brönnti Crème oder Frucht	Salatbuffet Meerrettichsuppe mit karamellisierten Äpfeln Bärlauch Salsiccia an Pommery-Senf-Jus Ebly Zucchetti Brönnti Crème oder Frucht	
Sonntag, 10. Mai	Salatbuffet Frühlingzwiebel супpe mit erfrischendem Spargeltatar Schweinsfilet im Speckmantel an Calvadosjus Kartoffelgratin Frühlingsgemüse Erdbeer-Rhabarber-Variation oder Frucht	Salatbuffet Hausgemachte Steinpilzkraftbrühe Gebratene Appenzeller Entenbrust auf weissen Portweinspargeln mit Mangosalsa Polenta Sticks mit Rosmarin Erdbeer-Rhabarber-Variation oder Frucht	
Muttertag 			



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 4. bis 10. Mai 2026

Menü

Montag, 4. Mai	Crèmesuppe Weggli Sandwiches mit Ei, Kresse und Gurke Milchkaffee oder Tee
Dienstag, 5. Mai	Crèmesuppe Appenzeller Käseschnitte Blattsalat Milchkaffee oder Tee
Mittwoch, 6. Mai	Crèmesuppe Zwetschgenkuchen mit Zimtrahm Milchkaffee oder Tee
Donnerstag, 7. Mai	Crèmesuppe Omelette mit Spinat-Käse-Sauce Brüsseler-Salat mit Orangen Milchkaffee oder Tee
Freitag, 8. Mai	Crèmesuppe Penne an Tomatensauce mit Parmesan Salat Milchkaffee oder Tee
Samstag, 9. Mai	Crèmesuppe Schinkengipfeli mit Kopfsalat Milchkaffee oder Tee
Sonntag, 10. Mai	Crèmesuppe Apfelchüechli mit Vanillesauce Milchkaffee oder Tee

Gerne servieren wir Ihnen jeden Abend zur Auswahl:

Bouillon
Café complet
Birchermüesli
Käseteller
Aufschnittteller

**Als weitere Alternative unser Wochenhit:
Landjäger mit Senf und Brot**



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.