

# Mittagessen vom 9. bis 15. Februar 2026

	Menü I	Menü II
<b>Montag,</b> 9. Februar	Salatbuffet Bouillon mit Sherry Geschmorter Fleischvogel vom Schwein mit Kirschtomaten Mais-Couscous Kohlrabi à la Crème Thurgauer Süssmostcrème oder Frucht	Salatbuffet Marronisuppe Randen-Gnocchi mit Champignons, Grünkohl, Baumnüssen und Parmesanspänen Thurgauer Süssmostcrème oder Frucht
<b>Dienstag,</b> 10. Februar	Salatbuffet Gemüsecrèmesuppe Rindshacktätschli an Preiselbeersauce Kroketten Kürbisgratin Savarin mit Fruchtsalat oder Frucht	Salatbuffet Bouillon mit Selleriestreifen Grilliertes Pouletbrüstchen Teufelsart mit Jus Gersotto Zucchetti Provenzalische-Art Savarin mit Fruchtsalat oder Frucht
<b>Mittwoch,</b> 11. Februar	Salatbuffet Bouillon mit Rollgerste und Gemüsewürfeli Äplermagronen mit Zwiebelschweitze Apfelmus Vanillecornet oder Frucht	Salatbuffet Tomatensuppe mit Gin Glasierte Kalbsbrustschnitte Kichererbsentätschli Fenchelgemüse Vanillecornet oder Frucht
<b>Donnerstag,</b> 12. Februar	Salatbuffet Grünerbsensuppe mit Wasabischaum Wiener Kalbsrahmgulasch Kartoffelpüree Vichy-Karotten Schoggiflan mit Kardamomrahmwolke und Heidelbeeren oder Frucht	Salatbuffet Bouillon mit Fideli Frittierte Auberginen mit Haselnüssen auf rotem Peperoni-Coulis Griessnocken Schoggiflan mit Kardamomrahmwolke und Heidelbeeren oder Frucht
<b>Freitag,</b> 13. Februar	Salatbuffet Zitronengrassuppe mit Ingwer und Koriander Gebratenes Saiblingfilet aus Rubigen auf Weisswein-Limetten-Risotto Romanesco Vanille-Honig-Crème mit Orangensalat oder Frucht	Salatbuffet Bouillon Ungarische-Art Rindsschmorbraten Burgunder-Art Kräuter-Ebly Geschmorter Rotkohl Vanille-Honig-Crème mit Orangensalat oder Frucht
<b>Samstag,</b> 14. Februar  Valentinstag	Salatbuffet Zuppa mille fanti Kaninchenragout Polenta Wurzelgemüse Caramelköpfli oder Frucht	Salatbuffet Broccolicrèmesuppe mit Croûtons Pilz-Pastetli Buntes Marktgemüse Caramelköpfli oder Frucht
<b>Sonntag,</b> 15. Februar	Salatbuffet Eblysuppe mit Lauch Tessiner-Braten an Grappasauce Pommes Rissolées Blumenkohl Mimosa Ananas-Tiramisu oder Frucht	Salatbuffet Bouillon mit Flädli Gebratenes Lammkarree (NZ) in der Kräuterkruste Süsskartoffelstampf Ratatouille Ananas-Tiramisu 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 9. bis 15. Februar 2026

---

## Menü

**Montag,**  
9. Februar

Suppe mit Spatz  
Spezial-Brot  
Milchkaffee oder Tee

**Dienstag,**  
10. Februar

Crèmesuppe  
Appenzeller Toast  
Kopfsalat  
Milchkaffee oder Tee

**Mittwoch,**  
11. Februar

Crèmesuppe  
Pancakes mit Ahornsirup und Aprikosenkompott  
Milchkaffee oder Tee

**Donnerstag,**  
12. Februar

Crèmesuppe  
Lauchhüechli mit Speck  
Blattsalat  
Milchkaffee oder Tee

**Freitag,**  
13. Februar

Crèmesuppe  
Kirschenkuchen mit Rahm  
Milchkaffee oder Tee

**Samstag,**  
14. Februar

Crèmesuppe  
Garnierter Wurst-Käse-Salat  
Milchkaffee oder Tee

**Sonntag,**  
15. Februar

Crèmesuppe  
Reis Kaiserinnen-Art  
Beerenkompott  
Milchkaffee oder Tee

**Gerne servieren wir Ihnen jeden Abend zur Auswahl:**

Bouillon  
Café complet  
Birchermüesli  
Käseteller  
Aufschnittteller

**Als weitere Alternative unser Wochenhit:  
Garniertes Sülzli mit Salat 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.