

Mittagessen vom 9. bis 15. März 2026

	Menü I	Menü II	
Montag, 9. März	Salatbuffet Bouillon Amerikanische-Art Fleischkäse aus dem Ofen mit Spiegelei Kräuter-Ofenkartoffeln Rahmspinat Schoggiflan mit Beeren oder Frucht	Salatbuffet Basler Mehlsuppe Nussbraten mit Birnen-Ingwer-Chutney Süsskartoffelstampf und glasierter Senfkohl Schoggiflan mit Beeren oder Frucht	
Dienstag, 10. März	Salatbuffet Frühlingszwiebel супpe mit Backerbsen Thurgauerbraten an Calvadosauce Äpler-Spätzli Kohlrabi Tonkabohnenparfait mit Mango- Passionsfruchtsalat oder Frucht	Salatbuffet Bouillon mit Gemüsestreifen Schweinsschnitzel alla Romana Safranrisotto Im Backteig frittierter Blumenkohl Tonkabohnenparfait mit Mango- Passionsfruchtsalat oder Frucht	
Mittwoch, 11. März	Salatbuffet Bouillon mit Sherry Kalbsblankett mit buntem Gemüse Bramata-Polenta Zucchettigemüse Aprikosenschnitte oder Frucht	Salatbuffet Wirzsuppe mit Curry und Champignons Gnocchi-Gemüse-Pfanne an Kräutersauce mit mariniertem Rucola Aprikosenschnitte oder Frucht	
Donnerstag, 12. März	Salatbuffet Eblysuppe mit Lauch "Suure Mocke" Kartoffelstock Dörrbohnen Solero Dessert oder Frucht	Salatbuffet Bouillon Pariser-Art "Cholera" Walliser-Gemüsekuchen mit Käse Frühlingssalat Solero Dessert oder Frucht	
Freitag, 13. März	Salatbuffet Gemüsecrèmesuppe Lachs-Saltimbocca (NOR) mit Bärlauch auf Wirsinggemüse Bulgur-Pilaw Orangecake oder Frucht	Salatbuffet Bouillon mit Knoblauchcroûtons Poulet-Curry-Balls mit Curry-Mango-Dip Country Frites Ofengemüse Orangecake oder Frucht	
Samstag, 14. März	Salatbuffet Bouillon "Xavier" Kalbs-Pojarski an Paprikasauce Muscheliteigwaren mit Pesto Schwarzwurzeln Apfel-Zimt-Berliner oder Frucht	Salatbuffet Rüebli супpe mit Goji-Beeren Rindsgeschnetztes Rendang Basmatireis Grüne Bohnen Apfel-Zimt-Berliner oder Frucht	
Sonntag, 15. März	Salatbuffet Selleriesuppe mit Gartenkresse Spanferkelhalsbraten an Rosmarinjus Kartoffel-Steinpilz-Gratin Vichy-Rüebli Dessertteller Lindenhof oder Frucht	Salatbuffet Bouillon mit Bärlauchflädli Gebratenes Kalbssteak an Orangensauce Maissticks Gemüse garnitur Dessertteller Lindenhof 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. März 2026

Menü

Montag,
9. März

Crèmesuppe
Aprikosenkuchen mit Quark und Amaretti
Milchkaffee oder Tee

Dienstag,
10. März

Crèmesuppe
Vitello tonnato garniert
Milchkaffee oder Tee

Mittwoch,
11. März

Crèmesuppe
Dampfnudeln mit Vanillesauce
Milchkaffee oder Tee

Donnerstag,
12. März

Reichhaltige Bündler-Gerstensuppe
Maggia Brot
Milchkaffee oder Tee

Freitag,
13. März

Crèmesuppe
Wegglisandwiches mit Ei, Gurke und Kresse
Milchkaffee oder Tee

Samstag,
14. März

Crèmesuppe
Rösti-Tartelettes mit Bergkäse
Kopfsalat
Milchkaffee oder Tee

Sonntag,
15. März

Crèmesuppe
Götterspeise mit Fruchtsauce
Milchkaffee oder Tee

Gerne servieren wir Ihnen jeden Abend zur Auswahl:

Bouillon
Café complet
Birchermüesli
Käseteller
Aufschnittteller

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



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.