

Mittagsmenü vom Montag 23.03.2026 bis Freitag 27.03.2026

Beilagen:

Änderungen + 2.--



Mittag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Spargelcremesuppe oder Blattsalat	Bouillon mit Gemüsestreifen oder Blattsalat	Ruhetag	Bündner-Gerstensuppe oder Blattsalat	Apfel- Selleriecremesuppe oder Blattsalat
Menü 1 19.50	Pouletbrüstli Smirnoffsauce Ofenreis Saisongemüse	Schweinskotelette Kräuterbutter Bratkartoffeln Saisongemüse		Kalbsadrio Kravättli Saisongemüse	Siedfleisch Meerrettichschaum Salzkartoffeln Sauerkraut & Bohnen
Menü 2 24.50	Ravioli Ricotta-Spinat mit Spargeln und Landrauchschinken	Trutenschnitzel Joghurtrahmsauce Randenrisotto Saisongemüse		Rindsgeschnetzeltes Kartoffel-Gemüse-Kugeln Saisongemüse	Schweinssteak Bärlauchrahmsauce Schupfnudeln Saisongemüse
Vegetarisch 22.--	Smoothie Blumenkohl- Zucchettipicatta Randenrisotto	Smoothie Blumenkohl- Zucchettipicatta Randenrisotto		Smoothie Blumenkohl- Zucchettipicatta Randenrisotto	Smoothie Blumenkohl- Zucchettipicatta Randenrisotto
Tagesdessert 8.50	Hausgemachtes Croffles (Waffel) mit Beeren und Waldbeerglace	Hausgemachtes Croffles (Waffel) mit Beeren und Waldbeerglace		Hausgemachtes Croffles (Waffel) mit Beeren und Waldbeerglace	Hausgemachtes Croffles (Waffel) mit Beeren und Waldbeerglace
WOCHENHIT 32.50	MONTAG BIS FREITAG Rindsentrecotes, Kräuterbutter, Pommes Frites, Saisongemüse Unsere Küchencrew verwendet CH - Produkte, wenn nicht, wird es deklariert. unser Salat & Gemüse ist vom Bauer Imhof von Attinghausen. Ergänzungen erfolgen durch den Sonnhaldenhof oder das Kloster Seedorf. Für Informationen über Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Personal.				