

	MITTAGSMENÜ	VEGIMENÜ
MONTAG	<i>Bouillon mit Einlage</i> Poulet Fleischvogel Estragonsauce Tomatennudeln Kürbisgratin	<i>Bouillon mit Einlage</i> Vegetarische Hackbällchen Tomatensauce Nudeln Kübrisgratin
DIENSTAG	<i>Gemüsecremesuppe</i> Wild Adrio Champignons-Rahmsauce Spätzli Rotkraut	<i>Gemüsecremesuppe</i> Spätzli-Gemüsegratin Gebratene Pilze
MITTWOCH	<i>Pilzcremesuppe</i> Schweinsragout Mascarpone Polenta Gedünsteter Rosenkohl	<i>Pilzcremesuppe</i> Käsekuchen Rotwein Birne gefüllt
DONNERSTAG	<i>Kürbiscremesuppe</i> Rösti überbacken mit Raclette Käse Spiegelei Glasierte Gemüsegewürfel	<i>Kürbiscremesuppe</i> Rösti überbacken mit Raclette Käse Spiegelei Glasierte Gemüsegewürfel
FREITAG	<i>Gemüsecremesuppe</i> Spaghetti Bolognese Reibkäse Konfierte Cherrytomaten	<i>Gemüsecremesuppe</i> Älpler Makronen Apfelmus Röstzwiebeln
SAMSTAG	<i>Apfel-Currysuppe</i> Kalbsbraten mit Cognacsauce Weisswein Risotto Marktgemüse	<i>Apfel-Currysuppe</i> Paniertes Gemüse Weisswein Risotto Marktgemüse
SONNTAG	<i>Fleischbouillon mit Flädli</i> Berner Platte Siedfleisch, Rippli, Zungenwurst, Speck Petersilienkartoffeln Bohnen uns Sauerkraut Caramelchöpfli mit Rahm	<i>Gemüsebouillon mit Flädli</i> Gemüsetaler Dattelsenf Petersilienkartoffeln Bohnen uns Sauerkraut Caramelchöpfli mit Rahm

Geburtstagswunsch = 

Menüplan

13.10.2025 – 19.10.2025

Wochenhit

Montag bis Freitag
bis 10.00 bestellen

**Gebratener
Fleischkäse**

Traubensauce

Kroketten

**Krautstiele à la
creme**

Unser Fleisch / Fisch stammt,
wenn nichts anderes vermerkt,
aus unserer Region.

Auskunft über Zutaten, die
Allergien und/oder andere
unerwünschte
Reaktionen auslösen können,
erhalten Sie bei unserem
Fachpersonal der Küche.