



Menüplan 22.06.2026– 26.06.2026

MONTAG	Schupfnudeln mit Wurst, Käse, Rahm und Röstzwiebeln	Schupfnudeln mit Gemüse, Käse, Rahm und Röstzwiebeln
DIENSTAG	Gebratene Pouletbrust an Kräutersauce auf Linsengemüse	Überbackene Crêpes gefüllt mit Ricotta und Spinat auf Tomatensauce
MITTWOCH	Schweinscordonbleu dazu Pommes-Frites und Peperonata	Auberginencordonbleu dazu Pommes-Frites und Peperonata
DONNERSTAG	Walliser Braten (mit Dörrfrüchten gefüllt) dazu Teigwaren und Blumenkohl	Randentofubraten dazu Teigwaren und Blumenkohl
FREITAG	Gebratenes Saiblingfilet (Island) mit Knoblauchbutter dazu Reis und Stangensellerie	Gefüllte Kartoffel (mit Frischkäse und Schnittlauch) dazu gebratenes Gemüse (Champignons, Peperoni, und Zucchetti)

- Unser Fleisch stammt grundsätzlich immer aus der Schweiz. Bei Fisch, Meeresfrüchten und Ausnahmen wird die Herkunft vermerkt.
- Unser verwendetes Brot wird in der Schweiz produziert.
- Unsere Fachpersonen informieren sie gerne über mögliche Allergene in unseren Gerichten.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.