



## Wochenmenu

Montag, 2. Juni - Sonntag, 8. Juni 2025

Frühstück 8.00–9.15Uhr Mittagessen 11.30–12.30Uhr Abendessen 17.00–18.00Uhr	Vorspeisen Mittag	Hauptgang Mittag	Nachmittag	Abendessen
	Gemischter Salat & Gemüsebouillon	Menu	Dessert	auf Wunsch Suppe oder Salat
Montag	Gemüsecremesuppe	Äplermagronen mit Speck Röstzwiebeln & Apfelmus *** Äplermagronen Röstzwiebeln & Apfelmus	Schoggiköpfli mit Rahm	1. Zwetschgenfladen 2. Landjäger mit Brot & Butter 3. Café Complet
Dienstag	Lauchsuppe	Schweinsgeschnetzeltes mit grünem Pfeffer Spätzli & Rüebl *** Chässpätzli mit Zwiebelschweize	Zupfkuchen	1. Kaiserschmarn mit Apfelmus 2. Bündner Gerstensuppe 3. Café Complet
Mittwoch	Basler Mehlsuppe	Pouletgeschnetzeltes «Stroganoff» mit Pilawreis & Zucchetti *** Zuchetti-Fetaquiche	Süssmostcreme	1. Apfelstrudel & Vanillesauce 2. Gebackener Camembert mit Preiselbeeren & Salaten 3. Café Complet
Donnerstag	Tomatensuppe	Geschmorter Rindfleischvogel mit kräftiger Jus Kartoffelstock & Coco-Bohnen *** Bündner Gemüsecapuns an leichter Rahmsauce	Vanillestange	1. Birchermüesli mit Brot 2. Toast Williams 3. Café Complet
Freitag	Kokos-Currysuppe	Norwegisches Lachsfilet mit Pernodsauce Bärlauchrisotto & Grilltomate *** Bärlauchrisotto mit Büffelmilchmozzarella	Marmorcake	1. Milchreis mit Kompott 2. Pouletknusperli mit Cocktailsauce & Salaten 3. Café Complet
Samstag	Kartoffelsuppe	Krawättli mit Schinken-Erbсенrahmsauce & Reibekäse *** Krawättli mit mediterraner Gemüsesauce & Reibekäse	Caramelköppli mit Rahm	1. Dampfnudeln & Vanillesauce 2. Gschwellti mit Käseteller & Schnittlauchquark 3. Café Complet
Sonntag	Rindsbouillon mit Griessklösschen	Am Stück gegartes Schweinsnierstück mit Calvados-Rahmsauce Kartoffelgratin & grüner Spargel *** Grüner Spargel mit Kartoffelgratin & Schnittlauchdip	Tiramisu	1. Käseteller 2. Fleischteller 3. Café Complet

### Fleisch/Fisch/Brot/Gebäck-Deklaration

Wir verwenden Schweine-, Rind-, Kalb- und Pouletfleisch ausschliesslich aus der Schweiz, Lammfleisch aus Neuseeland, welches mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein kann. Alle Brote und Gebäcke wurden in der Schweiz produziert. Ausnahmen werden mit dem Herkunftsland bezeichnet.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten wenden Sie sich an unseren Service.

**Wochenhit**  
Kalbshackbällchen  
mit Kapernsauce  
Salzkartoffeln &  
Tagesgemüse