

Woche 28/2025	Mittag	Abend
Montag 07.07	Fenchelsuppe mit Pastis Rindsragout mit kleinem Gemüse Gersotto Schwarzwurzeln Süssmostcreme	Rohschinken mit Melonen Spezbrötchen
Dienstag 08.07	Broccolicremesuppe Warme Hamme Senf Kartoffelsalat Melonensalat mit Melisse	Marillenknödel mit Vanillesauce
Mittwoch 09.07	Kerbelcremesuppe Riz Casmir mit Poulet, frischen Früchten und Kokosbanane Brönnti Creme	Siedfleischsalat garniert Spezialbrötchen
Donnerstag 10.07	Tomatensuppe mit Basilikum Wienerschnitzel mit Zitrone Pommes Frites Mischgemüse Cherrytomaten Schokoladenparfait mit rahm	Rhabarberschnitzli mit Erdbeeren
Freitag 11.07	Bouillon mit Ei Sautierter Saibling Dillsauce Dampfkartoffeln Blattspinat Frische Aprikosen	Schinkengipfeli Salat
Samstag 12.07	Spargelcremesuppe Salat Spaghetti mit Tomatensauce Reibkäse Hausgemachtes Gebäck	Käseteller mit Geschwellten und Kräuterquark
Sonntag 13.07	Karottencremesuppe Pastelli gefüllt mit Fleischsauce Erbsli und Rüeblli Früchtemousse	Birchermüesli mit frischen Beeren Brot und Butter

Wir servieren vorwiegend Schweizer Fleisch und Fisch; Ausnahmen werden deklariert.

Saibling FAO 27 ←

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Woche 29/2025	Mittag	Abend
Montag 14.07	Klare Gemüsesuppe Pouletbrüstli mit Rosmarinjus Ebly Kräuterkohlrabi Meringues mit Rahm	Fenchelkuchen mit Blattsalat
Dienstag 15.07	Gemüsecremesuppe Sauceneier mit Safran Nudeln Peperonata Cake	Scheiterhaufen garniert
Mittwoch 16.07	Zuppa Mille-Fanti Aargauertäschli mit Thymianjus Bratkartoffeln Pfälzerrüben Brombeercreme	Bündner Gerstensuppe Ruchbrot
Donnerstag 17.07	Spargelcremesuppe Schweinsgeschnetzeltes mit Pommeryjus Süsskartoffelstampf Grillierte Zucchetti Vanillemousse mit Rahm	Wegglisandwich mit Schinken
Freitag 18.07	Bouillon mit Gemüsestreifen Zanderfilet mit Citrussauce Wildreis Zuckerschoten Dessert	Sulzköpfli garniert Spezbrot
Samstag 19.07	Waldpilzsuppe Blattsalat mit Rüebl Ravioli mit Ricotta und Spinat auf Kräuter-Pestosauce Glace mit Rahm	Haferbrei Kirschenkompott
Sonntag 20.07	Süssmaiscremesuppe Trutenpiccata mit Tomatensauce Risotto mit Kräutern Erbsen Fruchtsalat	Thonmousse garniert Baguettes

Wir servieren vorwiegend Schweizer Fleisch und Fisch; Ausnahmen werden deklariert.

Zander FAO 05↑

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.