

	Menu Vollkost	Menu vegetarisch
Montag 04.05.2026	Kohlrabicremesuppe oder Blattsalat, Schweinsbraten an Honigjus, Nudeln, Mischgemüse, Erdbeeren mit Rahm	Kohlrabicremesuppe oder Blattsalat, Gefüllte Zucchetti mit Frischkäse, Nudeln, Mischgemüse, Erdbeeren mit Rahm
Dienstag 05.05.2026	Frühlingszwiebelsuppe oder Nüsslisalat mit Ei, Kalbsadrio an Senfsauce, Risotto, Grüner Spargel, Cookies	Frühlingszwiebelsuppe oder Nüsslisalat mit Ei, Gebratener Halloumi-Käse mit Risotto, Grüner Spargel, Cookies
Mittwoch 06.05.2026	Kappeler Milchsuppe oder Blattsalat Poulet-Saltimbocca, Rosmarinjus, Spiralen, Broccoli, Honig-Quark Creme	Kappeler Milchsuppe oder Blattsalat Käseomelette, Spiralen, Broccoli, Honig-Quark Creme
Donnerstag 07.05.2026	Fenchelsuppe oder Fenchelsalat, Rindssaftplätzli, Kartoffelgratin, Ofentomate, Rüblicake	Fenchelsuppe oder Fenchelsalat, Gemüse-Paneerspiessli an Senfsauce, Kartoffelgratin, Ofentomate, Rüblicake
Freitag 08.05.2026	Mangoldsuppe oder Blattsalat Paniertes Schnitzel, Pommes Dauphine, Frühlingsgemüse, Marmorkuchen	Mangoldsuppe oder Blattsalat Mozzarella-Sticks, Pommes Dauphine, Frühlingsgemüse, Marmorkuchen
Samstag 09.05.2026	Klare Gemüsesuppe oder Spargelsalat, Gekochte Eier an Kräutersauce, Polenta, Peperonata, Heidelbeer- Quarkcreme	Klare Gemüsesuppe oder Spargelsalat, Gekochte Eier an Kräutersauce, Polenta, Peperonata, Heidelbeer- Quarkcreme
Sonntag 10.05.2026	Weisse Spargelcremesuppe oder Blattsalat, Schweinsfiletmedaillons im Speckmantelan, Steinpilzrahmsauce, Reis und Frühlingsgemüse, Gebäck	Weisse Spargelcremesuppe oder Blattsalat, Spargel-Ricotta-Tortelli an leichter Zitronensauce, Spargelspitzen und Parmesanspänen, Gebäck
Montag 11.05.2026	Wirsingsuppe oder Blattsalat Schweinsbratwurst, Bratenjus, Kartoffelstock, Rübli, Dessert- Variation	Wirsingsuppe oder Blattsalat Vegi-Wurst, Kartoffelstock, Rübli, Dessert-Variation

**Informationen:**

Wo nichts anderes vermerkt ist, verwenden wir Schweizer Fleisch. Bei Allergenen und Unverträglichkeiten fragen Sie unsere Mitarbeitende. Unsere Brote und Feingebäck sind, wo nicht anderes deklariert, aus der Schweiz.  
Telefon Küche: 062 917 55 76 oder Leiter Hotellerie 062 917 55 75

