

Mittagessen

Eichblattsalat mit Trauben

* * *

Spinatcremesuppe

* * *

Kalbschnitzel mit Salbeirahmsauce

Grüne Nudeln

Vichy-Karotten

oder

Graubrassenfilet nach Grenobler Art

Butterkartoffeln

Wirsinggemüse

* * *

Papayasalat mit Minze

Abendessen

Kräutercremesuppe

* * *

Ravioli an leichter Mascarponesauce

Kleiner Blattsalat

oder

Kaiserschmarren mit Rosinen

Aprikosenkompott

Coupe Dänemark

Montag, 29. Juni 2026

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

Mittagessen

Gurkensalat mit Minze und Oliven

* * *

Peperonicremesuppe

* * *

Maispouletbrust mit Ingwer-Kokossauce

Basmatireis

Pak Choy-Gemüse

oder

St. Pierrefilet mit Avocadosalsa

Thymiankartoffeln

Fenchelgemüse

* * *

Französische Creme

Abendessen

Erdbeerkaltschale oder Bouillon

* * *

Saftige Melone mit gemischtem Schinken

oder

Waadtländer Käsequiche mit Rauchfleisch

Kleiner Blattsalat

* * *

Meringue mit Rahm

Dienstag, 30. Juni 2026

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

Mittagessen

Blattsalat mit Linsen

* * *

Zucchetticremesuppe

* * *

Hausgemachter Kalbshackbraten

Butterspätzli

Erbsli und Rüepli

oder

Fischragout an Kräutersauce

Reis

Mangold

* * *

Erdbeerschnitte

Abendessen

Erbsencremesuppe

* * *

Paniertes Trutenschnitzel mit Gemüsesalat

oder

Penne mit Pestorahmsauce und Parmesan

* * *

Bananensplit

Mittwoch, 1. Juli 2026

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

Mittagessen

Cherrytomatensalat mit Schalotten

* * *

Lauchcremesuppe

* * *

Kalbfleischstreifen mit Steinpilzen

Gnocchi

Zucchini

oder

Rotzungenfilet mit Mandeln und Ei

Petersilienkartoffeln

Zucchini

* * *

Waldbeerenmousse

Abendessen

Spargelcremesuppe

* * *

Thonsalat mit Ei und Oliven-Tomaten

oder

Gebratene Griessschnitte mit Zimtucker und Nektarinenkompott

* * *

Coupe Hot Berries

Donnerstag, 2. Juli 2026

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

Mittagessen

Melonencocktail mit Portwein

* * *

Gemüsecremesuppe

* * *

Entrecôte double mit Pfeffersauce

Lyonerkartoffeln

Ratatouille

oder

Seeteufel-Medaillon mit Kumquat-Kompott

Ebly

Glasierte Gurken

* * *

Frucht-Smoothie mit Vanilleglace

Abendessen

Suppe nach Hausfrauen Art

* * *

Lauwarmer Beinschinken mit Bohnensalat

Knusperbrot

oder

Avocadofächer mit Schalotten-Vinaigrette und Mostbröckli

* * *

Zitronensorbet mit Limoncello

Freitag, 3. Juli 2026

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

Sommerfest



Abendessen

Zucchetticremesuppe

* * *

Marinierte Pouletstreifen
Coleslawsalat

oder

Spaghetti Bolognese
Kleiner Blattsalat

* * *

Cheesecakeglacé mit Rahm

Samstag, 4. Juli 2026

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

Mittagessen

Kopfsalat mit Kernen

* * *

Morchelcremesuppe

* * *

Rindsfilet mit Kräuterbutter

Pommes frites

Ofengemüse

oder

Saiblingfilet auf Olivenrisotto

Ofengemüse

* * *

Fruchtsalat mit Kirsch

Abendessen

Kraftbrühe mit Marsala

* * *

Birchermüesli mit Beeren und Früchten garniert

Knusperbrot

oder

Farfalle mit Gorgonzolasauce und Cherrytomaten

Kleiner Blattsalat

* * *

Gebrannte Creme

Sonntag, 5. Juli 2026

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