

Menüplan vom 14. Juli - 20. Juli 2025

Mittagessen

Nachessen

Montag
14.07.2025

Bärner Märitsuppe
Geflügelblanquette
Salbeirahmsauce
Überbackene Kartoffelkugeln
Gedämpfte Tomate

Süpli im Tassli
Kirschenkuchen
mit Schlagrahm

Dienstag
15.07.2025

Randensuppe mit Sauerrahm
Schweinsgeschnetzeltes
Paprikarahmsauce
Hausgemachte Nudeln
Knackerbsen

Cervelat grillieren mit AT
Cervelat vom Grill
Senf
Kartoffelsalat

Mittwoch
16.07.2025

Selleriecremesuppe
Lammragout mit Gemüsegewürfeln
an kräftiger Rotwein-Sauce
Sämige Polenta
Geschmorte Butterbohnen
Schwarzwälderschnitte

Belegte Brötli
mit Parfait und Spargel

Donnerstag
17.07.2025

Kressecremesuppe
Sautiertes Rindshacksteak
mit Kräuterbutter Sauce
Country Cuts
Gedämpfter Fenchel

Chüstigs Süpli
Götterspeise
mit Apfelmus
Vanillecreme

Freitag
18.07.2025

Kartoffelsuppe mit Majoran
Fischfritüre
mit Zitronenmayonnaise
Pilaw-Reis
Gehackter Rahmspinat

Roastbeef mit Tartarsauce
Garniert mit Melone
Huusbrot

Samstag
19.07.2025

Frische Bouillon mit Brunoise
Spaghetti
mit Zucchettirahmsauce
Saisonsalat

Reichhaltiges Cafe Complet
Fleisch, Käse, Butter und Konfi
und hausgemachtem Zopf

Sonntag
20.07.2025

Maiscremesuppe
Schweinsfilet am Stück gebraten
Portwein-Jus
Kartoffel-Kroketten
Dreierlei Kohl
Windbeutel mit Vanilleschaum

Tomaten-Mozzarellasalat
mit Trockenfleisch
Weggli

Wochenhit

Schweinskotelette vom Grill, Kräuterbutter, Pommes frites, Tagesgemüse
Orientalischer Reis mit gebratener Banane

Abends können die Bewohner aus der Abendkarte la carte anstelle des Menüs bestellen.

Wir verwenden ausschliesslich CH-Fleisch. Ausnahmen werden deklariert.

Unsere Gerichte können allergene Stoffe enthalten. Die Küche gibt Ihnen gerne Auskunft.

Fisch = MSC Deutschland