

Menüplan vom 03. November - 09. November 2025

Mittagessen

Nachessen

Montag

03.11.2025

Gartencremesuppe

Trutenvoessen
Thymianjus
Safranrisotto
Romanesco

Rösti mit Spiegelei
Herbstsalat
Hausdressing

Dienstag

04.11.2025

Kraftbrühe mit Flädli

Kalbshacksteak
Kräutersauce
Toskaner Ofenkartoffeln
Glasierte Karotten

Suppen Z'Nacht
Gerstensuppe
mit knusprigem Ruchbrot

Mittwoch

05.11.2025

Minestrone

Rindsfleischvogel
an kräftiger Rotweinsauce
Griessgnocchi
Grüne Bohnen
Milchreisterrine mit Beeren

Birchermüesli
mit Weggli

Donnerstag

06.11.2025

Brokkolicremesuppe

Gemüse Lasagne
im Ofen überbacken

Käseteller garniert
Hüttenkäse, Alpkäse, Grossloch
Brie, Tilsiter
Geschwelte Kartoffeln

Freitag

07.11.2025

Kürbissuppe

Forellenfilet meunière
Jus
Dampfkartoffeln mit Dill
Glasierte Erbsen mit Silberzwiebeln

Tortelloni Quark-Ricotta Füllung
Safrancrèmesauce
Blattsalat

Samstag

08.11.2025

85. Geburtstag
Fr. Tinner

Selleriecremesuppe

Fleischkäse aus dem Ofen
Senfsauce
Hörnli
Saisonales Mischgemüse
Moccacrème

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

Sonntag

09.11.2025

Karottensuppe

Wildschweinbraten
mit Steinpilzrahmsauce
Kartoffelkugeln
Geschmortes Rotkraut
Traubentörtchen

Würziges Süsschen

Kaiserschmarrn
Zwetschgenkompott

Wochenhit

Schweins Gordon bleu, Pommes frites, Tagesgemüse
Spinat-Quark Ravioli an Tomatensauce

Fondue am Aelplertisch für 1-4 Personen, Montag, Mittwoch, Freitag / Reservation in der Küche

Abends können die Bewohner auch à la Carte aus der Abendkarte anstelle des Menüs bestellen. Wildschwein CZ / Forelle IT

Wir verwenden ausschliesslich CH-Fleisch. Ausnahmen werden deklariert.

Brot = CH

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