

Menüplan vom 22. Dezember - 28. Dezember 2025

	Mittagessen	Nachessen
Montag 22.12.2025	Gemüsecremesuppe G'hackets Hörnli Öpfelmues *****	Backcamembert Gschwelti Kräuterquark Nüsseler Salat *****
Dienstag 23.12.2025	Randencremesuppe Sautierte Pouletsteak mit Jus Bratkartoffeln mit Rosmarin Gedämpfte Bohnen *****	Griessbrei Aprikosenkompott *****
Mittwoch 24.12.2025	Hafercremesuppe Sternenpastetli vom Huusbeck mit sämiger Kalbfleischfüllung Mischgemüse Süssmostcreme *****	Quiche Lorraine mit Käse und Speck Saisonsalat *****
Donnerstag 25.12.2025	Kürbiscremesuppe Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Champignonsrahmsauce Rösti Broccoli Zimtstern Rotweinzwetschgen *****	Tagessüppli im Tassli Hauspastete an Cumberlandsauce Waldorfsalat *****
Weinachten		
Freitag 26.12.2025	Kraftbrühe mit Flädli Lachsfilet meuniere mit Zitronenjus Hausgemachte Nüdeli Gedämpfter Fenchel mit Dill Schwarzwälderschnitte *****	Rührei mit Tomatenwürefli und frischen Kräutern & Kartoffeln Nüsseler Salat *****
Stephanstag		
Samstag 27.12.2025	Rote Bohnensuppe Schweinsbäggli Salbeisauce Gebackene Maisschnitte Glasiertes Mischgemüse *****	Reichhaltiges Cafe Complet Fleisch, Käse, Butter und Konfi und hausgemachtem Zopf *****
Sonntag 28.12.2025	Kressecremesuppe Berner Platte Dampfkartoffeln Sauerrüben Zitronencake *****	Toast Hawaii Saisonsalat *****

Wochenhit

Wildschweinentrecôte, Spätzli, Rotkraut

Gemüselasagne

Abends kann auch à la carte anstelle des Menüs bestellt werden.

Wir verwenden ausschliesslich CH-Fleisch. Ausnahmen werden deklariert.

Unsere Gerichte können allergene Stoffe enthalten. Auskünfte erteilt die Küche.

Fisch = Norwegen / Brot = CH