

# Menüplan vom 17. August bis 23. August 2026

| Datum                    | Tagessuppe                                        | Menü 1                                                                                              | Menü 2                                                                | Tagesdessert                  | Abendessen                                                                  |
|--------------------------|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Montag<br>17.08.2026     | Hausgemachte Geflügelbouillon mit Gemüse-julienne | Kalbsgeschnetztes "Zürcher Art" an Rahmsauce mit Champignons, dazu Butterrösti und Vichykarotten    | Vegetarische Momos auf Currysauce, dazu asiatisches Gemüse            | Vanillecrème mit Waldbeeren   | Gnocchipfanne mit Cherrytomaten und Gemüse                                  |
| Dienstag<br>18.08.2026   | Broccolicrème-suppe                               | Piccata vom Schweinshüftli, serviert mit Spaghetti an Tomatensauce, dazu Zucchettirondellen         | Focaccia, serviert mit Grillgemüse und Ruccola                        | Schokoladen-mousse            | "Vogelheu" Weissbrot, Äpfel, Sultaninen, Rahm und Ei, dazu Birnenkompott    |
| Mittwoch<br>19.08.2026   | Karottensuppe                                     | Pouletschenkelragout "Madras" an Currysauce, serviert mit Basmatireis und frittierten Kokos-Bananen | Blätterteigpastetli mit vegetarischer Füllung, dazu Rüebli und Erbsli | Fruchtsalat                   | Teigwarenauflauf mit Schinken, Erbsen und Rahm                              |
| Donnerstag<br>20.08.2026 | Bouillon mit Fideli                               | Rindsschmorbraten an Rotweinjus mit Kartoffelstock und Bohnen                                       | Couscoussalat mit Gemüse, Feta, Cashewnüssen und Falafel              | Zwetschgen-jalousien mit Rahm | Cervelatsalat reichlich garniert, dazu Essiggemüse, Huusbrot und Butter     |
| Freitag<br>21.08.2026    | Tomatensuppe                                      | Lachsfilet aus dem Ofen mit Zitronenbutter, Salzkartoffeln und Lauchrahmgemüse                      | Pilzrisotto mit Parmesan und Rucola                                   | Glacevariation mit Nidle      | GERBE-Teller mit verschiedenem Fleisch und Käse, dazu Grahambrot und Butter |
| Samstag<br>22.08.2026    | Linsensuppe                                       | Blätterteigpastetli mit Brätkügeli in Weissweinsauce, dazu Rüebli und Erbsli                        | Vegetarisches Mah-Meh mit mariniertem Tofu und diverssem Gemüse       | Caramelköpfl mit Nidle        | Aprikosenwähe mit Nidle                                                     |
| Sonntag<br>23.08.2026    | Weisswein-schaumsuppe                             | Schweinsfiletmedaillon an Morchelrahmsauce, dazu Kartoffelgratin und saisonales Gemüse              | Gemüsecurry mit Kichererbsen und Basmatireis                          | Schwarzwälder-schnitte        | Toast Hawaii mit Schinken, Käse und Ananas                                  |

## Alternativen zum Abendessen:

Griessbrei mit Zimt-Zucker und Tageskompott  
Huus-Birchermüesli  
Café Complet

# Wochen-Hit

Vom 17. August bis 23. August 2026

"Zum Sommerende"

## Wochen-Hit 1

Tagessuppe

\*\*\*

Parmaschinkenrosetten  
mit Honigmelonentatar  
serviert mit Burratacreme und Maggiabrot

\*\*\*

Tagesdessert



## Wochen-Hit 2

Tagessuppe

\*\*\*

Roastbeefteller mit  
Chimichurrisauce (Ölsauce mit Knoblauch und Peproni)  
serviert mit Baguette-Crostini

\*\*\*

Tagesdessert

