

Menüplan vom 21. September bis 27. September 2026

Datum	Tagessuppe	Menü 1	Menü 2	Tagesdessert	Abendessen
Montag 21.09.2026	Bouillon mit Petersilie	Pouletbrust an Süss-saurer Sauce, dazu Basmatireis und fernöstliches Gemüse	Kürbis-Gnocchi an Salzeibutter, mit gerösteten Haselnüssen und Parmesan	Zwetschgen-streusselkuchen mit Nidlä	Hirschpastete-Gemüseterrine auf Waldorfsalat, Sauce Cumberland, Brot
Dienstag 22.09.2026	Klostertsuppe	Waadtländer Saucisson auf Lauchrahmgemüse, serviert mit Buttergummel	Quinoa-Gemüsetätschli auf Kürbiscrème, mit Broccoli und Karotten	Vanilleköpfl mit Waldbeerragout	Goldschnitten im Zimtzucker gewendet, mit Apfelmus
Mittwoch 23.09.2026	Zucchetti-rahmsuppe	Wildbolognese vom heimischen Hirsch, mit Tomaten, Zwiebeln und Kräutern, serviert mit Spaghetti und Parmesan	Randen-Wellington mit Kräuterjus, serviert auf Kartoffelstock und Herbstgemüse	Vermicelles mit Meringues und Rahm	Schinkenteller bunt garniert, serviert mit Brot und Butter
Donnerstag 24.09.2026	Paprikasuppe	Kalbsvoressen "Hausfrauen Art" mit geschmorten Karotten, serviert mit Teigwaren und Broccoligemüse	Lauch-Käse-Strudel mit Nüsslisalat und Apfeldressing	Apfelstrudel mit Vanillesauce	Zwetschgenwähe mit Nidlä
Freitag 25.09.2026	Lauchcrèmesuppe	Pouletgeschnetztes von der Brust an Currysauce mit Fruchtegarnitur und gebratenen Bananen, dazu Trockenreis	Gemüse-Paella mit Safran, Artischocken und Peperoni	Kürbis-Cheesecake mit karamelierten Baumüssen	Militär-Brätschnitte, serviert mit buntem Salatteller
Samstag 26.09.2026	Bouillon mit Eierblumen	Hausgebeizter Pfeffer vom heimischen Hirsch, serviert mit Butterspätzli, mariniertem Rotkabis und glasierten Marroni	Sellerie-Steak an Portweinjus, mit Kartoffelgratin und Wurzelgemüse	Nidlächuechä	Pouletsalat an Cocktailsauce, dazu Fruchtegarnitur und Brötli
Sonntag 27.09.2026	Weissweinsuppe	Schweinsfilet an Steinpilzrahmsauce, mit Kartoffelgratin und Romanescogemüse	Orientalische Linsenbällchen auf Bulgur, mit Minzjoghurt und Ofengemüse	Toblerone Parfait	Speck-Lauch-Strudel an Gemüsesauce, dazu Kompott

Mittags-Hits

"Genuss-Tipp"

Hirschschnitzel aus der Region an Eierschwämmli-rahmsauce, serviert mit Butterspätzli, mariniertem Rotkabis und glasierten Marroni



"Klassiker"

Schweinshalssteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter, Folienkartoffel mit Sauerrahm und Schnittlauch, bunter Blütenkohl-Mix



Abendkarte

"Abend-Hit"

Kaiserschmarrn mit Zwetschkompott

Alternativen

Café Complet vom Buffet

Huus-Birchermüesli

Griessbrei mit Zimtucker und Saisonkompott