

	Mittagsmenü	Vegetarisch	Informationen
Montag 02.März 2026	Weisswein-Suppe Rippli mit Dörrbohnen Salzkartoffeln <i>(Bewohnerwunsch)</i> Panna Cotta mit Fruchtsauce	Weisswein-Suppe Tortellini mit Gemüsefüllung an Salbei-Ricotta Sauce Panna Cotta mit Fruchtsauce	Spezielles: Jeden Mittag servieren wir ihnen auf Wunsch, anstelle der Tagessuppe, eine Bouillon oder einen Orangensaft
Dienstag 03.März 2026	Kohlrabicremesuppe Ungarisches Gulasch Polenta Pastinaken mit Petersilie <i>(Bewohnerwunsch)</i> Marinierte Ananas	Kohlrabicremesuppe Seitan-Gulasch mit Sauerrahm Polenta Pastinaken mit Petersilie Marinierte Ananas	Salatbuffet: Jeden Mittag dürfen Sie von unserem Salatbuffet mit 8-10 Sorten Salat und diverse Garnaturen auswählen.
Mittwoch 04.März 2026	Griesssuppe Leopold Piccata von der Pouletbrust mit Kräuterjus Weisswein-Risotto Ratatouille Caramelköpfl	Griesssuppe Leopold Auberginenpiccata mit Kräutersauce Weisswein-Risotto Ratatouille Caramelköpfl	Herkunfts-Deklaration: Fleisch & Brot Schweiz, sonst deklariert Unser Fisch ist immer fangfrisch und nach Tagesangebot. Art, Herkunft und Fanggebiet erfragen Sie bitte bei unseren Servicemitarbeitenden
Donnerstag 05.März 2026	Flädlsuppe panierte Emmentaler Brät-Schnitzel an Senfsauce Rösti buntes Gemüse Kiwi-Orangen-Salat	Flädlsuppe Paniertes Tofuschnitzeli mit Rösti buntes Gemüse Kiwi-Orangen-Salat	
Freitag 06.März 2026	Champignoncremesuppe Fisch des Tages Limettensauce Tagliatelle Chinakohl & Gemüsestreifen Mini Aprikosenschnitte	Champignoncremesuppe Sojageschnetzeltes Limettensauce Tagliatelle Chinakohl & Gemüsestreifen Mini Aprikosenschnitte	
Samstag 07.März 2026	Rüebli-suppe mit Orange & Ingwer Rindsgeschnetzeltes (PRY) Stroganoff mit Peperoni Champignons & Essiggurke Kräuter-Reis Zitronencake	Rüebli-suppe mit Orange & Ingwer Chili sin Carne Kräuter-Reis Salat Zitronencake	
Sonntag 08.März 2026	Tomatencremesuppe Surre Mogge an Rotweinsauce, Kartoffelstock Blumenkohl und grüne Bohnen Vermicelles mit Rahm	Tomatencremesuppe Pochiertes Ei an Rahmsauce, Kartoffelstock Blumenkohl und grüne Bohnen Vermicelles mit Rahm	
	<u>Wochenhit</u> 1/2 Mistkratzerli mit Country Cuts Sauerrahm-Dip Salat (Bewohnerwunsch)	<u>Pastahit</u> Schupfnudeln "Elsässer Art" mit Speck & Sauerkraut Salat	Allergene: Für Fragen zu Allergenen in unseren Speisen wenden Sie sich bitte an unsere Service- oder Hotelleriemitarbeitenden