

Bistro

WOCHENMENÜPLAN (MITTAG)

KW 37	Vorspeise	Tagesmenü	Vegetarisches Menü	Tagesdessert
Montag 07.09.2026	Broccolicremesuppe Blattsalat mit Kabisstreifen	Poulet-Piccata an Tomatensauce Spaghetti mit Reibkäse	Auberginenpiccata an Tomatensauce Spaghetti mit Reibkäse	Marmorschnitten
Dienstag 08.09.2026	Pastinakensuppe Blattsalat mit gehackten Zwiebeln	Geschmorte Kalbshaxe Fusilli, Sommergemüse	Fusilli an Käserahmsauce mit geröstetem Sommergemüse	Frische Heidelbeeren mit Rahm
Mittwoch 09.09.2026	Tomatencremesuppe Blattsalat mit Radislistreifen	Rindsgeschnetztes Jäger Art gebratene Frühkartoffeln, Bohnen	Plantedgeschnetztes mit Champignons gebratene Frühkartoffeln, Bohnen	Moccacreme mit Amaretto
Donnerstag 10.09.2026	Rindsbouillon mit Backerbsen Blattsalat mit Croutons	Glasiertes Schüfeli Müscheli, Blattspinat	Omelette mit Tomatenwürfel Müscheli, Blattspinat	Zuchettikuchen
Freitag 11.09.2026	Kartoffelcremesuppe Blattsalat mit Kürbiskernen	Pochiertes Saiblingsfilet ¹ nach Zuger Art Pilawreis, Peperonata	Zuchetti gefüllt mit Käsesoufflee Pestorahmsauce Pilawreis, Peperonata	Bauernhofglace
Samstag 12.09.2026	Berner Märitsuppe Zuchettisalat	Canneloni gefüllt mit Rindfleisch überbacken mit Käse	Canneloni gefüllt mit Ricotta und Spinat überbacken mit Käse	Apfel-Zitronenquark
Sonntag 13.09.2026	Fenchelcremesuppe Blattsalat mit Käsewürfel	Schweinsplätzli mit Honig- Senfbutter Pommes frites, Kohlräbli	Quornschnitzel mit Honig- Senfbutter Pommes frites, Kohlräbli	Rhabarbercreme

Änderungen des Angebots vorbehalten. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Unsere Fleisch-, Fisch- und Backwaren stammen grundsätzlich aus der Schweiz. Abweichungen werden entsprechend deklariert. ¹ISL