



# Landhaus Neuenegg

## WOCHENMENÜPLAN

KW 8	Vorspeise	Tagesmenü	Vegetarisches Menü	Tagesdessert	Abendessen
<b>Montag</b> 16.02.2026	Maiscremesuppe Blattsalat mit gehackten Zwiebeln	Schweinsplätzli mit Kräuterbutter Country Cuts Ofengemüse	Peproni gefüllt mit Käsesoufflee Country Cuts	Brönnti Crème	Fotzelschnitte mit Zimtzucker Birnschnitze
<b>Dienstag</b> 17.02.2026	Champignonscremesuppe Rüebli-salat	Spaghetti Bolognese Reibkäse	Spaghetti mit Gemüsebolognese Reibkäse	Russenzopf	Käseteller mit Gschwellti
<b>Mittwoch</b> 18.02.2026	Griesssuppe geröstet Blattsalat mit Mozzarellaperlen	Riz Casimir Pouletstreifen an Currysauce Reis, Früchtegarnitur	Ananas im Kokosmantel an Currysauce Reis, Früchtegarnitur	Bauernhofglace	Apfel im Schlafrock Vanillesauce
<b>Donnerstag</b> 19.02.2026	Kartoffelcremesuppe Bohnensalat	Kalbsbrätkügeli Bratenrahmsauce Kartoffelstampf	Gemüseragout Kräuterrahmsauce Kartoffelstampf	Schoggimousse	Siedfleischsalat an Gemüse vinaigrette
<b>Freitag</b> 20.02.2026	Gemüsecremesuppe Blattsalat mit Apfelschnitz	Lammschulterbraten (IRL) Pilawreis Rosenkohl	Champignonsschnitte auf Toast Rosenkohl	Orangenkuchen	Erbssuppe mit Gnagi
<b>Samstag</b> 21.02.2026	Bündner Gerstensuppe Salat Bowl	Burebratwurst gemischt Zwiebelsauce Rösti	Walliser Rösti mit Tomaten und Raclettkäse	Aprikosenkompott mit Zimtrahm	Weisswurst mit süßem Senf Laugenbrötli
<b>Sonntag</b> 22.02.2026	Bouillon mit Ei Nüsslersalat mit Pomodori secchi	Rindsgeschnetzeltes Stroganoff Seviettenknödel Wintergemüse	Quorngeschnetzeltes Stroganoff Seviettenknödel Wintergemüse	Ananas-Royal Schnitte	Steinpilzrisotto mit Parmesan

Änderungen des Angebots vorbehalten. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Wenn nichts anderes vermerkt, stammt unser Fleisch und Fisch aus Schweizer Produktion.