Menüplan

26.10.2026 bis 01.11.2026 (KW 44)

zu jedem Menü wird eine Suppe, Menüsalat und Dessert serviert

Datum	Mittagessen	Abendessen	
Montag 26.10.2026 Geburtstagsessen	Bouillon mit Ei und Schnittlauch Kalbfleischgeschnetzeltes nach Zürcher Art mit Butterrösti und Broccoli mit Mandeln Coupe Dänemark	Maihuser Rührei mit Speckstreifen und Champignon Blattsalat	
Dienstag 27.10.2026 Geburtstagsessen	Passierte Gemüsesuppe Rindfleischlasagne nach Art des Sonnenbergs Tiramisu	Toast Hawaii	**Vegi-Menü** **Herbstpastetli** Blätterteigpastetli mit Kürbiswürfeli, Butterpilze, Erbsen und gerösteten Kernen, an leichter Käsesauce
Mittwoch 28.10.2026 Geburtstagsessen	Kürbiscrèmesuppe mit Haube Kalbsragout mit Waldpilzen dazu Kartoffelpüree und Erbsli und Rüebli Schokoladenmousse	Vanille-Milchreis-Schnitte mit Kirschenkompott	
Donnerstag 29.10.2026	Tagessuppe Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce, dazu Polenta mit Dörrtomaten und Mischgemüse Frische Trauben	Salzige Fotzelschnitten Salatschale	**Gourmet-Menü** **Toast Hubertus** Wildgeschnetzeltes (CH) auf Toastbrot serviert mit Preiselbeer, Birne und Rosenkohl
Freitag 30.10.2026 Geburtstagsessen	Tomatencrèmesuppe Spaghetti Rinds-Bolognese oder Giardino, dazu Rüebli Tiramisu	Käsekuchen Herbstsalat	
Samstag 31.10.2026 Geburtstagsessen	Kürbiscrèmesuppe Rindsschmorbraten mit Rotweinsauce, dazu Kartoffelgratin und glasierte Rüebli Crèmeschnitten (CH)	Metzgersalat mit Allerlei	**Italienisches Menü** Kaninchenragout (CH) aus dem Ofen mit Tomaten, Oliven und Zwiebeln, dazu überbackene Polenta Monde
Sonntag 01.11.2026 Geburtstagsessen	Kürbiscrèmesuppe Rindsmeatballs mit Paprikarahmsauce, dazu Kartoffelstock und buntes Herbstgemüse Crèmeschnitten (CH)	Früchtemüesli mit Beeren und Schlagrahm	

Herkunft / Allergene Unser Fleisch, sowie die Backwaren stammen, falls nicht auf der Menükarte deklariert, aus der Schweiz.
Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. (Details siehe Anschlag Saal).