

# Mittagessen vom 10. bis 16. März 2025

	Menü I	Menü II
<b>Montag,</b> 10. März	Salatbuffet Bouillon mit Schnittlauch Klosterschmitzel mit Zitronenschnitz Rosmarinkartoffeln Blattspinat Berliner oder Frucht	Salatbuffet Randensuppe mit Meerrettichschaum "Pad Thai" asiatisches Nudelgericht mit Gemüse und Sojasprossen Berliner oder Frucht
<b>Dienstag,</b> 11. März	Salatbuffet Kräutercremesuppe Rindspfeffer Grossmutter-Art Quarkspätzli Rosenkohl Caramelköpfli oder Frucht	Salatbuffet Bouillon mit Porto Shakshuka mit Gemüse, Feta und pochiertem Ei Caramelköpfli oder Frucht
<b>Mittwoch,</b> 12. März	Salatbuffet Bouillon Pariser-Art Kalbsgeschnetzeltes Polenta Ratatouille Meringue mit Vanilleglacé oder Frucht	Salatbuffet Sellerie-Apfel Suppe Schweinsbratwurst an Zwiebelsauce Kartoffelstock Erbsli und Rüepli Meringue mit Vanilleglacé oder Frucht
<b>Donnerstag,</b> 13. März	Salatbuffet Blumenkohlsuppe Spaghetti Carbonara Broccoli Limoncellocrème oder Frucht	Salatbuffet Bouillon Flädli Kalbsbrätchügeli an Currysauce Mandelreis-Ring Kokosbanane Limoncellocrème oder Frucht
<b>Freitag,</b> 14. März	Salatbuffet Bouillon mit Backerbsen Gebratenes Felchenfilet aus dem Sempachersee mit Nussbutter Petersilienkartoffeln Lauchgemüse Marmorcake oder Frucht	Salatbuffet Kichererbsensuppe mit Thymian Hackbraten mit Feigen an Pommery-Senf Sauce Getreiderisotto Ofengemüse Marmorcake oder Frucht
<b>Samstag,</b> 15. März	Salatbuffet Gemüsecremesuppe Pouletgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce Mini-Schupfnudeln Kohlrabi Himbeer-Schokoladenschnitte oder Frucht	Salatbuffet Bouillon mit Selleriestreifen Ravioli mit Ziegenfrischkäse und Quitten gefüllt an Steinpilzschaum Pesto und Gemüsestroh Himbeer-Schokoladenschnitte oder Frucht
<b>Sonntag,</b> 16. März	Salatbuffet Bouillon Diablotin Kalbs-Cordon Bleu mit Preiselbeeren Country-Frites Wurzelgemüse Tonkabohnen-Parfait mit Mango-Passionsfruchtsalat oder Frucht	Salatbuffet Süsskartoffelsuppe mit Kürbiskernrahm Geschmorter Kaninchenschenkel aus Bärau Stampf von blauen St. Galler-Kartoffeln Gemüsestrudel Tonkabohnen-Parfait mit Mango-Passionsfruchtsalat oder Frucht



Sofern nichts anderes erwähnt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch, Fisch, Geflügel, Brot und Backwaren.  
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden.  
Änderungen vorbehalten

# Abendessen vom 10. bis 16. März 2025

---

## Menü

**Montag,**  
10. März

Crèmesuppe  
Fasnachts z`Nacht  
Aufschnittteller mit Brot  
Schenkeli, Schlüferli, Fasnachtschüechli  
Milchkaffee oder Tee

**Dienstag,**  
11. März

Crèmesuppe  
Zitronenrisotto mit Gemüse und Luganighe  
Salat  
Milchkaffee oder Tee

**Mittwoch,**  
12. März

Crèmesuppe  
Apfelkuchen mit Zimtrahm  
Milchkaffee oder Tee

**Donnerstag,**  
13. März

Reichhaltige Bündner Gerstensuppe  
Laugensilser  
Milchkaffee oder Tee

**Freitag,**  
14. März

Crèmesuppe  
Fotzelschnitten mit Zwetschgenkompott  
Milchkaffee oder Tee

**Samstag,**  
15. März

Crèmesuppe  
Lauchchüechli mit Speck  
Kopfsalat  
Milchkaffee oder Tee

**Sonntag,**  
16. März

Crèmesuppe  
Milchreis mit Kirschen  
Milchkaffee oder Tee

Gerne servieren wir Ihnen jeden Abend zur Auswahl:

Bouillon  
Café complet  
Birchermüesli  
Käseteller  
Aufschnittteller

**Als weitere Alternative unser Wochenhit:  
Garnierter Wurst-Käse-Salat**

Sofern nichts anderes erwähnt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch, Fisch, Geflügel, Brot und Backwaren.  
Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden.  
Änderungen vorbehalten.