

Mittagsmenü Woche 17 / 26

Tagesteller

Vegi-Teller (auf Vorbestellung)

Montag, 20. April 2026

Rindsgeschnetzeltes Stroganoff serviert mit
Gewürz Reis und Broccoli

Mit gebratenem Reis gefüllte Peperoni

Dienstag, 21. April 2026

"Le Cordon Bleu Maison" serviert mit Pommes
Frites und Saucen Gemüse

Baked Potatoo mit saurem Halbrahm auf
geschmortem Gemüse

Mittwoch, 22. April 2026

Schweins Schnitzel Zürcher Art serviert mit
Butter Rösti und Blumenkohl

Rösti Pastetli mit feiner Pilz- Gemüsefüllung

Donnerstag, 23. April 2026

Gemüse Pasta « Primavera »

Ds Glyche

Freitag, 24. April 2026

Zander- Forellen Variation an Limettensauce
mit Schmelzkartoffel und Rosenkohl

Tagliatelle an Limettensauce serviert mit
Sesam
Karotten

Samstag, 25. April 2026

Älpler Makkaroni mit Apfelmus

Vegi Älpler Makkaroni mit Apfelmus

Sonntag, 26. April 2026

Schweinsbraten Dentenberg serviert mit
Kartoffelstock und gratiniertem Fenchel

Reichhaltiger Gemüseteller mit Bratkartoffeln
und Spiegelei

Abendessen Woche 17/26

AR SUNNSYTE

WOHNEN BEGLEITEN PFLEGEN

Montag, 20. April 2026

Chähörnli mit Brösel und Apfelmus

Dienstag, 21. April 2026

Fotzelschnittli mit Kompott

Mittwoch, 22. April 2026

Lyonersalat garniert serviert mit ofenfrischem Zopf

Donnerstag, 23. April 2026

Café Complet

Freitag, 24. April 2026

Rosmarinkartoffeln mit Hüttenkäse und
Schlossberger Käse

Samstag, 25. April 2026

Tomaten Risotto mit Pesto
und Feldsalat

Sonntag, 26. April 2026

Kartoffel-Bärlauchsuppe mit Blätterteig
Gebäck

	Montag, 20. April 2026	Dienstag, 21. April 2026	Mittwoch, 22. April 2026	Donnerstag, 23. April 2026	Freitag, 24. April 2026	Samstag, 25. April 2026	Sonntag, 26. April 2026
Mittag	Rindsgeschnetzeltes Stroganoff serviert mit Gewürz Reis und Broccoli	"Le Cordon Bleu Maison" serviert mit Pommes Frites und Saucen Gemüse	Schweins Schnitzeln Zürcher Art serviert mit Butter Rösti und Blumenkohl	Gemüse Pasta " Primavera"	Zander- Forellen Variation an Limettensauce mit Schmelzkartoffel und Rosenkohl	Älpler Makkaroni mit Apfelmus	Schweinsbraten Dentenberg serviert mit Kartoffelstock und gratiniertem Fenchel
Vegi-Teller Mittag (auf Vorbestellung)	Mit gebratenem Reis gefüllte Peperoni	Baked Potatoe mit saurem Halbrahm auf geschmortem Gemüse	Rösti Pastetli mit feiner Pilz-Gemüsefüllung	Ds Glyche	Tagliatelle an Limettensauce serviert mit SesamKarotten	Vegi Älpler Makkaroni mit Apfelmus	Reichhaltiger Gemüseteller mit Bratkartoffeln und Spiegelei
Abend	Chäshörnli mit Brösel und Apfelmus	Fotzelschnittli mit Kompott	Lyonersalat garniert serviert mit ofenfrischem Zopf	Café Complet	Rosmarinkartoffeln mit Hüttenkäse und Schlossberger Käse	Tomaten Risotto mit Pestound Feldsalat	Kartoffel-Bärlauchsuppe mit BlätterteigGebäck

Tischreservation (bis Vorabend): 031 734 13 15