

MENUPLAN

9.-15. Februar 2026

Tischreservationen unter: 031 734 13 15

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	9.2.	10.2.	11.2.	12.2. Geburtstag E.Bucher	13.2.	14.2.	15.2.
Mittag	Ofenfleischkäse mit Bratkartoffeln und sämigem Rahmspinat	Rinds-Stroganoff mit Safran Pilaw Reis und Rosenkohl	Poulet Blankett mit Hasselbeck Kartoffeln und geschmorten Rüben	Blut- und Leberwürste mit Zwiebelsauce und Kartoffelstock	Forellenfilets Müllerin Art serviert mit Salzkartoffeln und Bohnenwedeli	Coq au Vin mit sämiger Polenta und gratinierem Fenchel	Schweinsbraten mit Zwetschgen serviert mit Kartoffelgratin und Mischgemüse
Vegi Teller (auf Vorbe- stellung)	Florentiner Crêpe leicht gratiniert	Mediterranes Gemüseschnitzel «Stroganoff» mit Safran Reis	Polenta Schnitten mit Spinat und Raclettekäse gratiniert	Saucen Eier an Senfsauce serviert mit Sesam Broccoli	Kartoffel-Gemüse Tortilla mit Schnittlauch Quarksauce	Pilzschnittli mit kurz gebratenem Chicorée	Bunter Gemüseteller mit Kartoffelgratin und Spiegelei
Abend	Hörnli an Lauch- Käsesösseli serviert mit Apfelmus	Längenberger Hamme mit Kartoffelsalat	Broccoli Käse Plätzchen an Sauerrahm-Kräuter Sauce Randensalat	Apfelkuchen mit Rahm	Cervelat- Emmentaler Salat mit Rosmarin Kartoffeln	Schinken-Käse Gipfeli mit saurem Kopfsalat	Bircher Müesli mit gerösteten Nüssen und Mandeln

Falls nicht anders deklariert: Schweizer Fleisch

Änderungen vorbehalten!