

Wochenhit

Szedeginer Gulasch
(Schwein, Sauerkraut, Paprika)
Quarkspätzli

Montag – Freitag, gilt nicht bei Feiertagen und Spezialereignissen

Montag 29.09.2025

Bouillon mit Buchstaben

Buntes Hackfleisch-Spiessli (Schwein + Rind)
Kartoffelgratin
Gedämpfte zweifarbige Rüebli

Vegi: Zucchini-Piccata
Gedünsteter Blattspinat

Dienstag 30.09.2025

Frühlingszwiebel супe

Sautiertes Pouletbrüstli mit
Estragonschaumsauce
Griessnocken & gedünstete Kefen

Vegi: Cordon bleu (Wirz, Austernpilz, Greyerzer)
Überbackene Tomate

Mittwoch 01.10.2025

Bouillon mit Eierblumen

Kernser Spaghetti
Rosmarin-Sbrinz-Sauce & Reibkäse
Dessert: Tiramisu

Vegi: Tomaten-Gemüse-Sauce
Gedämpfte Pfälzer Rüebli

Donnerstag 02.10.2025

Kerbelschaumsuppe

Schweinsnierstück gefüllt (Dörräpfeln)
serviert mit Zimtrahmsauce
Weissweinsrisotto & Rotkraut

Vegi: Apfel-Peperoni-Gulasch
Geschmorte Bohnen

Freitag 03.10.2025

Sellerieschaumsuppe

Kernser Zitronennudeln
Dillrahmsauce mit Gemüse- und Lachswürfel (NOR)
& Reibkäse

Vegi: Pizza Donut mit Cheddarfüllung
Broccoli-Blumenkohl-Röschen
Spinatköppli

Samstag 04.10.2025

Griesssuppe mit Lauchstreifen

Trutengeschnetzeltes mit Kräutersauce
Dreifarbige Kernser Nudeln
Wirz mit leichter Bechamel

Vegi: Gemüseburger

Sonntag 05.10.2025

Weissweinschaumsuppe

Schweinsfilet-Medaillons im Speckmantel
Pommes Berny
Farbenfrohes Mischgemüse
Dessert: Zweifarbiges Schokoladenmousse

Vegi: Paniertes Quornsteak

Suppe und Salat vom Buffet sind im Mittagessen inbegriffen. Alle Gerichte bereiten wir frisch für Sie zu und legen Wert auf saisonale, regionale Zutaten. Aus diesem Grund bleiben kurzfristige Sortimentsänderungen vorbehalten. Es wird ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch verwendet. Ausnahmen sind deklariert. Geflügelprodukte können Hormone enthalten. Informationen zu Deklarationen / Allergenen, zu Fisch und Meerestieren erhalten Sie von den Restaurationsmitarbeitenden.