

Wochenhit

Panierte Cervelat (Schwein)
Kräuter-Dip-Sauce
Backed Potatoes

Montag – Freitag, gilt nicht bei Feiertagen und Spezialerevents

Montag 27.07.2026

Bouillon mit Backerbsen

Pastetli (Kalb)
Erbsli & Rübli

Vegi: Quarksteak
Geschmorte Bohnen

Dienstag 28.07.2026

Brotsuppe mit Kümmel

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

Vegi: Rosmarin-Sbrinz-Sauce
Gedämpfte Rübli & gedünstete Zucchini

Mittwoch 29.07.2026

Sellerieschaumsuppe

Fleischbällchen (Rind) mit Rahmsauce
Quarkspätzli & geschmorte Bohnen
Dessert: Branchlimousse

Vegi: Mais-Lauch-Plätzchen
Blumenkohl mit Käse überbacken

Donnerstag 30.07.2026

Broccolischaumsuppe

Sommer- Brätschnitzel (Schwein) mit
Dörrtomaten, Basilikum & Mozzarella
Griessnocken & gedämpfte zweifarbige Rübli

Vegi: Zucchini-Piccata
Gedünsteter Blattspinat

Freitag 31.07.2026

Peterlieschaumsuppe

Mediterranes Pouletspießli
Kartoffelcuts mit Rosmarin
Peperonata

Vegi: Gemüseweggen
Zweierlei Bohnen

Samstag 01.08.2026

Heute bleibt das Restaurant geschlossen.

Wir feiern den Nationalfeiertag mit unseren
Bewohnenden, Mietern und Mitarbeitenden. Wir freuen
uns, Sie am Nachmittag im Tanner oder am 02. August
wieder im Restaurant Brunnenhof begrüßen zu dürfen.

Sonntag 02.08.2026

Bouillon mit Flädli

Wiener Kalbsschnitzel mit Zitrone
Jumbo Pommes Frites
Farbenfrohes Mischgemüse
Dessert: Caramelköppli

Vegi: Gemüseschnitzel

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.