

Wochenhit

Papet Vaudois (Schwein)
mit Saucisson, Kartoffeln,
Lauch & Rahmsauce

Montag – Freitag, gilt nicht bei Feiertagen und Spezialerevents

Montag 28.09.2026

Bouillon mit Backerbsen

Pastetli (Kalb)
Erbsli & Rübli

Vegi: Quarksteak
Kernser Teigwaren
Geschmorte Bohnen

Dienstag 29.09.2026

Brotsuppe mit Kümmel

Rehgeschnetzelt
Kartoffelstock
Gedünsteter Rosenkohl & Rotweinbirne

Vegi: Rosmarin-Sbrinz-Sauce
Gedämpfte Rübli

Mittwoch 30.09.2026

Sellerieschaumsuppe

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

Vegi: Mais-Lauch-Plätzchen
Blumenkohl mit Käse überbacken

Donnerstag 01.10.2026

Bouillon mit Eierblumen

Gesottener Speck
Salzkartoffeln
Sauerkraut

Vegi: Apfel-Peperoni-Gulasch
Gedünsteter Blattspinat

Freitag 02.10.2026

Peterlieschaumsuppe

Jumbo- Fischstäbchen (MSC, De)
Haussauce
Gemüsereis & Rahmspinat

Vegi: Gemüseweggen
Zweierlei Bohnen

Samstag 03.10.2026

Rüebli-schaumsuppe

Gemischtes Wurstragout (Schwein & Kalb) mit
Zwiebelsauce
Kernser Teigwaren
Gedämpfter Broccoli

Vegi: Quinoa Tätschli

Sonntag 04.10.2026

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.