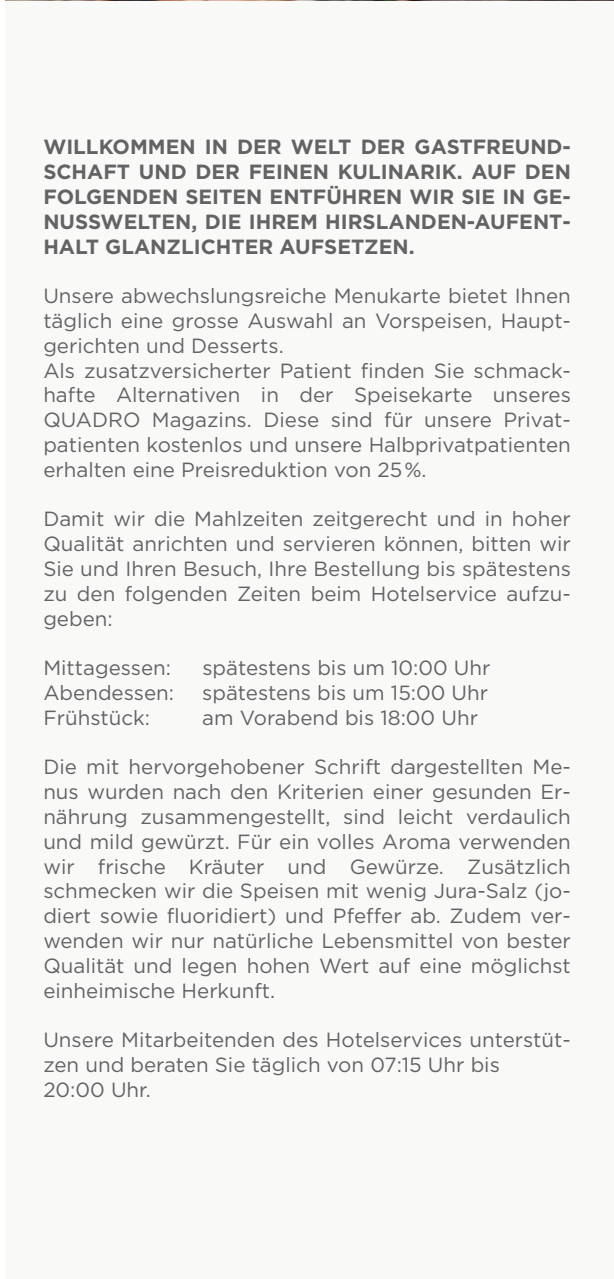




DONNERSTAG
26. FEBRUAR 2026

MITTAGSMENU

Schaumsuppe von Knollensellerie
oder
Karamellisierter Ziegenkäse mit
Thymian-Honig und Feigen-Chutney
oder
Rüeblsaft

Rindfleischvogel mit Rotweinsauce,
Kartoffelpüree mit Kräutern
und Bohnengemüse
oder
Tom Kha Gai mit Huhn, Pilzen
und Thai-Basilikum,
Jasminreis
oder
Spaghettini mit Tomatenrahmsauce,
Grana Padano, Petersilie und Erbsen

”Fior di latte”-Crème mit Passionsfrucht

ABENDMENU

Bouillon mit Pfannkuchenstreifen
oder
Kopfsalat mit Kernen
oder
Williams Christ Birnensaft

Medaillon vom Lachs (FAO27)
mit Kerbelsauce,
Tagliatelle und Pfälzer Karotten
oder
Überbackene Kartoffelrösti
mit Gartengemüse und Alpkäse
oder
Glasnudelsalat mit Süsswassergarnelen (VN)
und Limonen-Chili-Dressing,
Eiweissbaguette

Sacherschnitte

FREITAG
27. FEBRUAR 2026

MITTAGSMENU

Erbsenschaumsuppe mit Pfefferminze
oder
Salat von jungem Gemüse mit gebratener
Perlhuhnbrust (FRA) und grüner Sauce
oder
Saft von Stromberger Pflaume

Sautiertes Forellenfilet (FAO05)
mit Dillsauce,
Pilav-Reis und Kefengemüse
oder
Gebackener Fleischkäse
mit Pommerly-Senf-Sauce,
Stampfkartoffeln und Rahmspinat
oder
Cannelloni mit Ricotta und Spinat
Saporini Tomaten und Olivenöl-Sauce

”Kir Royal” mit Cassis

ABENDMENU

Maiscrèmesuppe
oder
Lollosalat mit Bierrettich
oder
Preiselbeersaft

Am Stück gebratenes Rindsentrecôte (URU/2)
mit Tomaten und Basilikum,
Kartoffelgnocchi und Zucchini
oder
Topinambur-Cashew-Risotto
mit Zitronen-Tofu
oder
Auserlesener Käseteller mit Trauben
und hausgemachtem Birnenbrot,
Raclettekartoffeln

Buttermilch-Flan mit Mandarinen

SAMSTAG
28. FEBRUAR 2026

MITTAGSMENU

Geflügelcrèmesuppe mit Kerbel
oder
Gebackene Riesenkrevette (VN) mit
Kokosnuss und Papaya-Salsa
oder
Holundersaft

Gebratene Truthahnbrust
mit Petersiliensauce,
feine Nudeln und Karottengemüse
oder
Sautierte Rindshackbällchen auf
provenzalischem Gemüseragout,
Butterreis
oder
Käsewähe mit Zwiebelconfit

Mangoschaum mit Kardamomgelee

ABENDMENU

Fenchelsuppe mit Safran
oder
Eisbergsalat mit Rucolaspitzen
oder
Saft von Datterino Tomaten

Gedämpftes Goldbrassenfilet (FAO37)
mit Ingwer,
Parfümreis und Blattspinat
oder
Gebackene Frühlingsrolle mit Gemüsestreifen,
Basmatireis und Sweet-Chili-Sauce
oder
Beefsteak Tatar
mit Schalotten und Kapern,
Baguette und Butter

Panna cotta mit Feigen

SONNTAG
1. MÄRZ 2026

MITTAGSMENU

Asiatische Nudelsuppe mit Gemüse
oder
Gebratenes Rotbarbenfilet (FAO27)
auf Sellerie-Vanille-Püree
oder
Randensaft

Poelierte Kalbsunterspälte mit
Estragon-Jus, Rollgersten-Risotto und
feine grüne Bohnen
oder
Grünes Lammcurry (AUS/2)
mit Aubergine und Peperoni,
Korianderreis
oder
”Chili sin carne” mit Pilzen, Paprika und Mais,
Baguette

Giolito-Glacé ”Nocciola”

ABENDMENU

Gartenkräutersuppe
oder
Gemischte Blattsalate
oder
Heidelbeersaft

Sautiertes Kalbsschnitzel
mit Thymiansauce,
leichte Bratkartoffeln und Broccoli
oder
Ravioli mit Provolone und Tomaten
auf buntem Peperoni-Ragout
oder
Rucolasalat mit Feigen, Sbrinz
und Parmaschinken (ITA),
Ciabatta

Griesspudding mit Portwein-Früchten

MENU

23. FEBRUAR BIS 1. MÄRZ 2026

