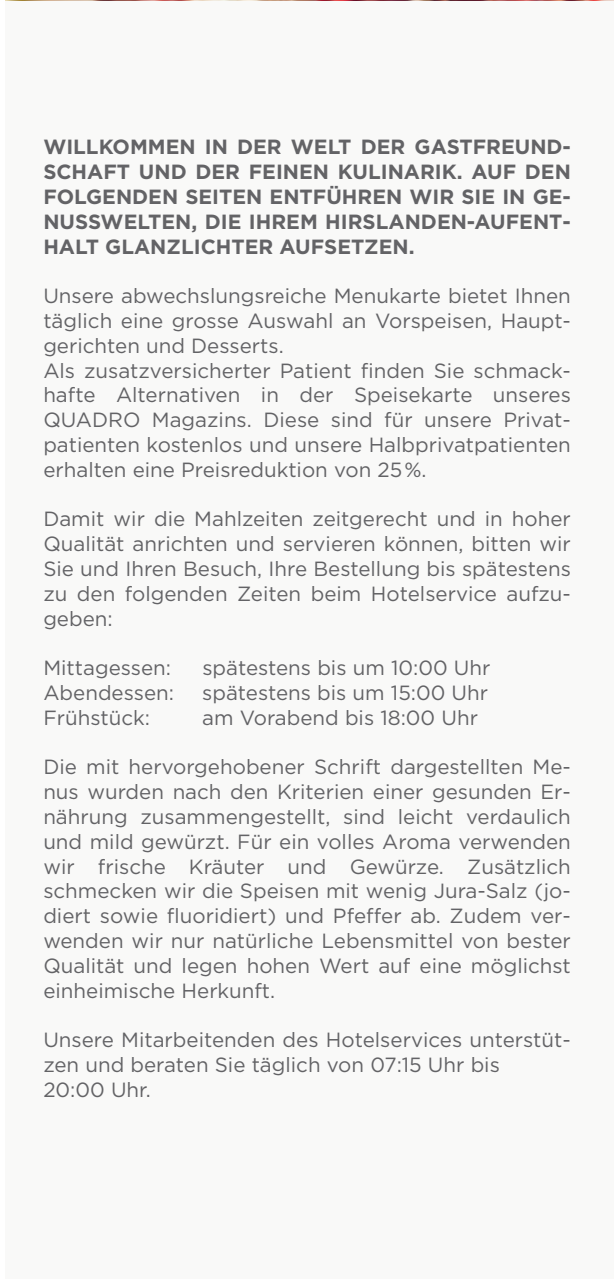




The logo is a circular seal. The outer ring contains the text 'Zertifiziertes Managementsystem' at the top and 'ISO 9001' at the bottom. In the center, the letters 'SQS' are prominently displayed in a stylized, bold font.

DONNERSTAG
30. JULI 2026

MITTAGSMENU

Schaumsuppe von Knollensellerie
oder
Gebratener Krevettenburger (VN)
mit Koriander und Thai-Papaya-Salat
oder
Rüeblsaft

Rindshuftwürfel (ARG/2) mit Gartenerbsen,
Maiskolben und Mungbohnen
Duftreis mit Zitronengras
oder
Schweinsbratwurst
mit knusprigen Zwiebeln,
Kartoffelrösti und Bohnengemüse
oder
Reispfanne mit Erdnüssen,
Thai-Basilikum und Soja

Crème de coco mit Sauerkirsch

ABENDMENU

Bouillon mit Pfannkuchenstreifen
oder
Kopfsalat mit Kernen
oder
Nektar von weissem Pfirsich

Gebratenes Zanderfilet (FAO05)
mit Estragon-Senfkor-Sauce,
Neue Kartoffeln und Blattspinat
oder
Pizza mit Artischocken, Peperoni,
Rucola und Mascarpone
oder
Gebackener Fetakäse mit Rosmarin
auf mediterranem Gemüse,
Olivenbaguette

Limonencreme mit Brombeersauce

FREITAG
31. JULI 2026

MITTAGSMENU

Erbsenschaumsuppe mit Pfefferminze
oder
Sautierte Wachtelbrust (FRA) auf
Salat von grünen Bohnen
oder
Saft von Stromberger Pflaume

Poeliertes Schweinssteak
mit Tomaten-Vinaigrette,
feine Nudeln und Wurzelgemüse
oder
Paella mit Riesenkrevette (VN)
Poulet und gegrillten Zucchetti

oder
Gefüllte Ravioli mit Tomaten, Basilikum,
Pinienkernen und Ricotta

Auflauf mit Waldbeeren und Vanillesauce

ABENDMENU

Maiscrèmesuppe
oder
Lollosalat mit Bierrettich
oder
Preiselbeersaft

Geschmorter Rindsschulterspitz
mit Barolosauce,
Fusilli und feines Gemüse
oder
Gebackene Süsskartoffelscheiben mit
Frischkäse und Granatapfel-Dip
oder
Auserlesener Käseteller mit Feigen
und hausgemachtem Birnenbrot,
Raclette-Kartoffeln

Heidelbeerquark

SAMSTAG
1. AUGUST 2026

MITTAGSMENU

Geflügelcrèmesuppe
oder
Ricotta mit Honig, Rosmarin und
pikantem Chili-Tomaten-Chutney
oder
Holundersaft

Sautiertes Lammhüftli (AUS/2)
mit Bohnenkraut-Jus,
Kartoffeln und grüne Bohnen
oder
Spaghetti Bolognese
mit Grana Padano

oder
Quiche mit Karotten und Broccoli,
Kräuterdip

Rüebli-Cake

ABENDMENU

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

Sautiertes Forellenfilet (FAO05) mit Dill,
Rollgersten-Risotto und Romanesco
oder
Thailändische Weizennudeln mit Zitronengras-
Kokosnuss-Fond und Gemüse
oder
Tiroler Alpen-Karree-Schinken (AUT)
mit Bergkäse und Essiggemüse,
Roggenmalzbaguette

Buttermilchflan mit Johannisbeeren

SONNTAG
2. AUGUST 2026

MITTAGSMENU

Asiatische Nudelsuppe mit Gemüse
oder
Grilliertes Gemüse mit Pesto und rosa
gebratenem Lammfilet (AUS/2)
oder
Randensaft

Gedämpfte Maispouardenbrust
mit Gartenkräutern,
Basmatireis und buntes Gemüse
oder
Gebratener Beefburger mit pikantem
Peperoni-Relish,
Hauskartoffeln und Tomate
oder
Veganes Chili mit Beluga-Linsen,
Avocado und Koriander-Reis

Giolito Mango-Glacé

ABENDMENU

Gartenkräutersuppe
oder
Gemischte Blattsalate
oder
Heidelbeersaft

Sautierte Würfel von der Kalbsleber
mit Salbei-Jus,
Kartoffelstock und Erbsengemüse
oder
Gefüllte Pfannkuchen mit Zucchetti
auf cremigem Wurzelspinat und Mimolette- Käse
oder
Gebackene Zanderknusperli (FAO05)
mit Kartoffel-Radieschen-Salat und
Remouladensauce

Joghurtcreme mit Himbeersauce

MENU

27. JULI BIS 2. AUGUST 2026

