

MENÜPLAN 30. Juni bis 06. Juli 2025

KW 27	Vollkost	Vegetarier
Montag 30.06.25	Gemüsecremesuppe Tagessalat Cannelloni mit Käse überbacken Tomatensauce	Gemüsecremesuppe Tagessalat Gemüsebällchen mit Joghurt-Dip Couscous mit Minze
Abend	Götterspeise mit Rhabarber Kompott	Götterspeise mit Rhabarber Kompott
Dienstag 01.07.25	Kraftbrühe mit Julienne Tagessalat Rindsragout mit Silberzwiebeln Croutons Lyoner Kartoffeln, Broccoli mit Mandeln Gugelhopf	Kraftbrühe mit Julienne Tagessalat Käsespätzli mit Röstzwiebeln Sautierte Birnenschnitze und Baumnüsse
Abend	Weggli mit Glarner Trockenfleisch Tomaten und Essiggurken	Weggli mit Glarner Bergkäse Tomaten und Essiggurken
Mittwoch 02.07.25	Weissweincrèmesuppe Tagessalat Kalbsragout an Kräuter-Senfesauce mit Schupfnudeln Blattspinat	Weissweincrèmesuppe Tagessalat Zucchetti gefüllt mit Gemüse und Hüttenkäse Bulgur
Abend	Walliser Käseschnitte mit Schinken, Birne und Raclette Käse Tomatensalat	Walliser Käseschnitte mit Birne und Raclette Käse Tomatensalat
Donnerstag 03.07.25	Bouillon Gärtnerinnen Art Tagessalat Brätschnitzel Tomaten Spätzli mit Mischgemüse Ananas-Royal-Schnitte	Bouillon mit Lauchstreifen Tagessalat Broccoli Wähe mit Pinienkernen und Sauerrahm Ananas-Royal-Schnitte
Abend	Tessiner Teller mit Copa, Rohschinken, Mortadella Pane Maggia	Gemüse Tatar garniert mit Toast und Butter
Freitag Wahlmenü 04.07.25	Saisonale Gemüsesuppe Tagessalat Gebratener Fisch oder Ragout mit Tagliatellen und Rahmwirsing	Saisonale Gemüsesuppe Tagessalat Penne mit Kräuter Pesto Cherry Tomaten, Zwiebeln und Mozzarella-Kugeln
Abend	Kirschenwähe mit Schlagrahm	Kirschenwähe mit Schlagrahm
Samstag 05.07.25	Kressecremesuppe Tagessalat Poulet-Cordon-bleu Gersotto und Ratatouille	Kressecremesuppe Tagessalat Zucchetti-Picatta Tomaten-Spaghetti
Abend	Gschwellti mit Butter Käse und Trauben	Gschwellti mit Butter Käse und Trauben
Sonntag 06.07.25	Tomatencremesuppe mit Sherry Tagessalat Kalberwurst an Weisses Zwiebelsauce Kartoffelstock und Dörrzwetschgen Zwetschgen-Mousse	Bouillon mit Fideli Tagessalat Vegane Wings Ofenkartoffeln und Kräuterquark-Dip Zwetschgen-Mousse
Abend	Cafe Complet, Konfitüre, Butter Fleisch und Käse Huusbrot und etwas Süsses	Cafe Complet, Konfitüre, Butter Käse und Joghurt Huusbrot und etwas Süsses

Wochenhit Montag – Donnerstag: Kalter Braten mit Tartarsauce mit verschiedenen Salaten garniert.

Unser Frischfleisch stammt ausschliesslich aus der Schweiz. Fisch (Seelachs) stammt aus Wildfang Nordostpazifik.

Unser Brot kommt von der Bäckerei Reichmuth, Glarus oder regional in Benken und ist bis auf das Toastbrot aus der Schweiz.

Sollte bei Ihnen eine Allergie oder Intoleranz bestehen, geben unsere Mitarbeitenden gerne Auskunft.