

Menüplan vom 02. November - 08. November 2026

Mittagessen

Nachessen

Montag
02.11.2026

Gartencremesuppe

Trutenvoressen
Thymianjus
Safranrisotto
Romanesco

Rösti mit Spiegelei
Herbstsalat
Hausdressing

Dienstag
03.11.2026

Kraftbrühe mit Flädli

Kalbshacksteak
Kräutersauce
Toskaner Ofenkartoffeln
Glasierte Karotten

Suppen Z'Nacht
Gerstensuppe
mit knusprigem Ruchbrot

Mittwoch
04.11.2026

Fenchelsuppe

Wildfleischvogel
an kräftiger Rotweinsauce
Griessgnocchi
Grüne Bohnen
Orangencreme

Birchermüesli
mit Weggli

Donnerstag
05.11.2026

Brokkolicremesuppe

Gemüse Lasagne
im Ofen überbacken

Käseteller garniert
Hüttenkäse, Alpkäse, Grossloch
Brie, Tilsiter
Geschwelte Kartoffeln

Freitag
06.11.2026

Kürbissuppe

Forellenfilet meunière
Jus
Dampfkartoffeln mit Dill
Glasierte Erbsen mit Silberzwiebeln

Teigtaschen mit gemüsefüllung
Safrancrèmesauce
Blattsalat

Samstag
07.11.2026

Selleriecremesuppe

Weisswurst
Senfsauce
Hörnli
Saisonales Mischgemüse
Moccacrème

Reichhaltiges Cafe Complet
Fleisch, Käse, Butter und Konfi
und hausgemachtem Zopf

Sonntag
08.11.2026

Karottensuppe

Reheckstück
mit Steinpilzrahmsauce
Frittierte Kartoffelkugeln
Geschmortes Rotkraut
Traubenschnitte

Würziges Süsschen

Kaiserschmarrn
Zwetschgenkompott

Wochenhit

Schweins Gordon bleu, Pommes frites, Tagesgemüse
Pfannkuchen mit Spinatfüllung und Käse überbacken

Fondue am Aelplertisch für 1-4 Personen, Montag, Mittwoch, Freitag / Reservation in der Küche

Abends können die Bewohner auch à la Carte aus der Abendkarte anstelle des Menüs bestellen. Wild CZ / Forelle IT

Wir verwenden ausschliesslich CH-Fleisch. Ausnahmen werden deklariert.

Brot = CH

Unsere Gerichte können allergene Stoffe enthalten. Die Küche gibt Ihnen gerne Auskunft.