

Mittagsmenü I		Mittagsmenü II		Wochenhit	
Montag 29.12.2025	Rindsbouillon mit Leberspätzli Salat Spaghetti Bolognese mit Reibkäse	Montag 29.12.2025	Rindsbouillon mit Leberspätzli Salat Käse-Hörnli mit Gemüestreifen	Montag 29.12.2025	Rindsbouillon mit Leberspätzli Salat Kutteln in Tomatensauce mit Kümmel, dazu Salzkartoffeln
Dienstag 30.12.2025	Grünkohlcrèmesuppe Salat Pouletschenkel-Geschnetzeltes «Gyros» mit Tzatziki, gebratene Kartoffelwürfel, buntes Gemüse	Dienstag 30.12.2025	Grünkohlcrèmesuppe Salat Hausgemachter Kürbisstrudel mit Bergkäse, auf Weissweinsauce	Dienstag 30.12.2025	Grünkohlcrèmesuppe Salat Kutteln in Tomatensauce mit Kümmel, dazu Salzkartoffeln
Mittwoch 31.12.2025	Gemüsebouillon mit Wurzelgemüse Salat Chipolata-Spiess mit Rotweinsauce, Kartoffelecken und Ratatouille	Mittwoch 31.12.2025	Gemüsebouillon mit Wurzelgemüse Salat Sellerie-Piccata auf Ratatouille, dazu Teigwaren	Mittwoch 31.12.2025	Gemüsebouillon mit Wurzelgemüse Salat Kutteln in Tomatensauce mit Kümmel, dazu Salzkartoffeln
Donnerstag 01.01.2026	Pastinakensuppe Salat Züri Gschnätzlets mit Rösti und Rüebli	Donnerstag 01.01.2026	Pastinakensuppe Salat Ravioli mit Pecorino und Feige gefüllt, mit brauner Butter, auf Grünkohl	Donnerstag 01.01.2026	Heidelbeer-Cheesecake
Freitag 02.01.2026	Rindsbouillon mit Brotcroûtons Salat Kabeljaufielt mit Senf-Estragon-Kruste, auf Teigwaren-Erbsen-Risotto	Freitag 02.01.2026	Rindsbouillon mit Brotcroûtons Salat Linsen-Burger auf Wintergemüse-Ragout	Freitag 02.01.2026	«Cup Colonel» Zitronensorbet (auf Wunsch mit Vodka)
Samstag 03.01.2026	Leichte Brotsuppe Salat Hackätschli mit Bratensauce, Lyoner Kartoffeln und Rahmfederkohl	Samstag 03.01.2026	Leichte Brotsuppe Salat Rosenkohl-Rüebli-Flan auf Prosecco-sauce, Lyoner Kartoffeln	Samstag 03.01.2026	Crèmeschnitte
Sonntag 04.01.2026	Blumenkohlsuppe Salat Rindsgeschnetzeltes Stroganoff, serviert im Risi Bisi-Ring	Sonntag 04.01.2026	Blumenkohlsuppe Salat Vegetarisches Stroganoff, serviert im Risi Bisi-Ring	Sonntag 04.01.2026	Hausgemachtes Lebkuchenmousse

Abendmenü süß

Abendmenü salzig

MENÜKARTE

vom 29.12.2025 bis
04.01.2026

Woche 01



Montag
29.12.2025

Götterspeise mit Mandarinen

Dienstag
30.12.2025

Quarkauflauf mit Früchten und
Vanillesauce

Mittwoch
31.12.2025

Zwetschgen-Wähe

Donnerstag
01.01.2026

Buffet

Freitag
02.01.2026

Buffet

Samstag
03.01.2026

Maracuja-Crème

Sonntag
04.01.2026

Buffet

Montag
29.12.2025

Toast Hawaii

Dienstag
30.12.2025

Linsen-Gemüse-Eintopf

Mittwoch
31.12.2025

Schüblig mit Kartoffelsalat

Donnerstag
01.01.2026

Fondue-Flade,
mit Nüsslisalat garniert

Freitag
02.01.2026

Bündner Ofenrösti «Plain in Pigna»,
mit Speck und Salsiz

Samstag
03.01.2026

Buffet

Sonntag
04.01.2026

✿ Schinkengipfeli garniert

Liebe Gäste

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie gerne unsere Mitarbeitenden auf Anfrage.

Alle unsere Menüs sind auf Diabetiker ausgerichtet.

Bei den angebotenen Menüs sind bei der Bestellung gerne folgende Änderungen kostenlos möglich:

- Spiegelei/Rührei anstatt Hauptgang
- Kartoffeln anstatt anderer Beilagen
- Anderes Gemüse
- Bouillon anstatt Tagessuppe

✿ Gericht von Bewohnenden, aus dem «Menü schreiben mit dem Küchenchef».

Nehmen Sie teil und bestimmen Sie mit, was im Haus Tabea gegessen wird.

Wir verarbeiten ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch. Sollte das Fleisch oder der Fisch einmal aus einem anderen Land stammen, wird es im Menü vermerkt.

Fanggebiet und Fangmethode des Fisches:

- 1) Nordostatlantik / Pelagische Zweischiffsleppnetze