

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



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 Zweischiessschleppnetze

Montag 29.12.2025	Götterspeise mit Mandarinen	Montag 29.12.2025	Toast Hawaii
Dienstag 30.12.2025	Quarkauflauf mit Früchten und Vanillesauce	Dienstag 30.12.2025	Linsen-Gemüse-Eintopf
Mittwoch 31.12.2025	Zwetschgen-Wähe	Mittwoch 31.12.2025	Schüblig mit Kartoffelsalat
Donnerstag 01.01.2026	Buffet	Donnerstag 01.01.2026	Fondue-Flade, mit Nüsslisalat garniert
Freitag 02.01.2026	Buffet	Freitag 02.01.2026	Bündner Ofenrösti «Plain in Pigna», mit Speck und Salsiz
Samstag 03.01.2026	Maracuja-Crème	Samstag 03.01.2026	Buffet
Sonntag 04.01.2026	Buffet	Sonntag 04.01.2026	✿ Schinkengipfeli garniert