

Mittagsmenü I		Mittagsmenü II		Wochenhit	
Montag 03.08.2026	Rindsbouillon mit Eierstich Salat Rindfleisch-Cannelloni mit Béchamel, in der Cocotte serviert	Montag 03.08.2026	Rindsbouillon mit Eierstich Salat Spaghetti mit Basilikumpesto	Montag 03.08.2026	Rindsbouillon mit Eierstich Salat «Caesar Salad» Römischer Salat mit Pouletbrust-Tranchen, Croûtons, Parmesan und Dressing
Dienstag 04.08.2026	Gebundene Geflügelcrèmesuppe Salat Brätkügeli in Champignonrahmsauce, mit Kartoffelstock und Erbsen	Dienstag 04.08.2026	Gebundene Geflügelcrèmesuppe Salat Gebackene Champignons mit Sauce Remoulade und Salat	Dienstag 04.08.2026	Gebundene Geflügelcrèmesuppe Salat «Caesar Salad» Römischer Salat mit Pouletbrust-Tranchen, Croûtons, Parmesan und Dressing
Mittwoch 05.08.2026	Gemüsebouillon mit Fideli Salat ✿ Bernerplatte mit Salzkartoffeln und Sauerkraut	Mittwoch 05.08.2026	Gemüsebouillon mit Fideli Salat Tomatenstrudel mit Sauerrahm-Dip	Mittwoch 05.08.2026	Gemüsebouillon mit Fideli Salat «Caesar Salad» Römischer Salat mit Pouletbrust-Tranchen, Croûtons, Parmesan und Dressing
Donnerstag 06.08.2026	Zitronengras-Suppe mit Kokosmilch Salat Butter Poulet; Poulet in buttriger Tomatensauce mit Reis und Gemüse	Donnerstag 06.08.2026	Zitronengras-Suppe mit Kokosmilch Salat Bunter Gemüseteller mit Bratkartoffeln	Donnerstag 06.08.2026	Zitronengras-Suppe mit Kokosmilch Salat «Caesar Salad» Römischer Salat mit Pouletbrust-Tranchen, Croûtons, Parmesan und Dressing
Freitag 07.08.2026	Rindsbouillon mit Ribeli Salat 1) Kabeljaufilet auf Weissweinrisotto, mit jungem Spinat und Cherrytomaten	Freitag 07.08.2026	Rindsbouillon mit Ribeli Salat Folienkartoffeln mit Kräuterquark, im Wildkräutersalat-Nest	Freitag 07.08.2026	Rindsbouillon mit Ribeli Salat «Caesar Salad» Römischer Salat mit Pouletbrust-Tranchen, Croûtons, Parmesan und Dressing
Samstag 08.08.2026	Fenchelsuppe Salat Schweinshaxen-Scheiben mit Gemüsewürfeln, dazu Müscheli-Teigwaren und gebratene Zucchetti mit Gartenkräutern	Samstag 08.08.2026	Fenchelsuppe Salat Offene Appenzeller-Gemüse-Lasagne mit Krautstiel, Fenchel, Spinat und Sellerie in Rahmsauce	Samstag 08.08.2026	Heidelbeer-Mandel-Schnitte mit Rahmhaube
Sonntag 09.08.2026	Steinpilzsuppe Salat im Bier geschmorte Ochsenbacken mit Kümmelsauce, Waffelkartoffeln und gedünstetem Kabis	Sonntag 09.08.2026	Steinpilzsuppe Salat Gnocchi mit getrockneten Tomaten, Oliven, Rucola und Parmesanspänen in leichter Rahmsauce	Sonntag 09.08.2026	Ahorn-Krokant-Parfait

Abendmenü süss

Abendmenü salzig

MENÜKARTE

vom 03.08.2026 bis
09.08.2026

Woche 32

«Was wir heute tun, entscheidet darüber,
wie die Welt morgen aussieht »

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

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

✿ Bewohnerwünsche
Bestimmen Sie mit, was im Haus Tabea gegessen wird. Teilen Sie Ihre Wünsche der Leitung Küche mit.

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 Schleppnetz / Nord-Ost-Atlantik

Montag 03.08.2026	Sächsische Quarkkeulchen mit Heidelbeerragout	Montag 03.08.2026	Melonen-Cocktail in Portwein mariniert, serviert mit Seranoschinken-Rose
Dienstag 04.08.2026	Rote Grütze mit Vanillesauce	Dienstag 04.08.2026	Koni's Kartoffelpuffer mit Apfelmus
Mittwoch 05.08.2026	Apfelrösti mit Calvadossauce	Mittwoch 05.08.2026	Russischer Salat mit Salami und gefülltem Ei
Donnerstag 06.08.2026	Erfrischendes Birchermüesli garniert	Donnerstag 06.08.2026	Wienerli mit Kartoffelsalat
Freitag 07.08.2026	Zwetschgenwähe mit Zimt	Freitag 07.08.2026	Landjäger mit Brot und Essiggemüse
Samstag 08.08.2026	✿ Quarkstrudel serviert mit Grandmarnier-Vanillesauce	Samstag 08.08.2026	Buffet
Sonntag 09.08.2026	Buffet	Sonntag 09.08.2026	Wurst-Käse-Salat garniert