

Mittagsmenü I

Montag
22.12.2025
Gemüsecrème-Suppe
Salat
«Trofie Puttanesca»
(Teigwaren in Tomatensauce mit Oliven, Sardellen, Peperoncini, Knoblauch)

Dienstag
23.12.2025
Steinpilzsuppe mit Blätterteig-Stange
Salat
«Suurer Mocken» mit Kartoffelstock und Rotkraut

Mittwoch
24.12.2025
Topinambur-Suppe
Salat
Schweins-Saltimbocca mit Marsala-Jus, Safranrisotto und Broccoli

Donnerstag
25.12.2025
Rindsbouillon mit Flädli und Sherry
Salat
Rindsfilet mit Sauce Choron, dazu Kartoffelgratin und Gemüsebouquet

Freitag
26.12.2025
Wirsingcrème-Suppe
Salat
Filet im Teig mit Pfifferlingsauce, Herzoginkartoffeln und Finger-Karotten auf Rahmlauchbett

Samstag
27.12.2025
Rindsbouillon mit Markklösschen
Salat
Hafechabis mit Händöpfel-Chlötzli

Sonntag
28.12.2025
Selleriesuppe mit Most
Salat
Rahmschnitzel mit Nüdeli, dazu Erbsen und Rüepli

Mittagsmenü II

Montag
22.12.2025
Gemüsecrème-Suppe
Salat
Feiner Spätzli-Gemüse-Gratin

Dienstag
23.12.2025
Steinpilzsuppe mit Blätterteig-Stange
Salat
Gemüse-Pilzragout mit Kartoffelstock

Mittwoch
24.12.2025
Topinambur-Suppe
Salat
«Momos» mit Spinat-Guacamole (tibetanische Teigtaschen mit Avocado-Spinat-Crème und Sweet-Chili-Sauce)

Donnerstag
25.12.2025
Rindsbouillon mit Flädli und Sherry
Salat
«Egg Benedict» (pochiertes Ei auf Blattspinat und Toast mit Trüffel-Hollandaise)

Freitag
26.12.2025
Wirsingcrème-Suppe
Salat
Paniertes Kürbis und Kürbis-Crème mit Marroni, Kartoffel-Sellerie-Stampf, dazu Rosenkohl

Samstag
27.12.2025
Rindsbouillon mit Markklösschen
Salat
Wirsing-Morchel-Risotto mit Parmesan-spänen

Sonntag
28.12.2025
Selleriesuppe mit Most
Salat
Käsewähe mit Salatgarnitur

Wochenhit

Montag
22.12.2025
Gemüsecrème-Suppe
Salat
Mais-Pouletbrüstli (FR) mit Rosmarin, dazu Pommes Frites und Grilltomate

Dienstag
23.12.2025
Steinpilzsuppe mit Blätterteig-Stange
Salat
Mais-Pouletbrüstli (FR) mit Rosmarin, dazu Pommes Frites und Grilltomate

Mittwoch
24.12.2025
Sorbet-Variation «Haus Tabea»

Donnerstag
25.12.2025
«Charlotte Royal»
(Bisquit mit Füllung aus Vanille- und Himbeer-Crème)

Freitag
26.12.2025
Hausgemachte Sachertorte
mit Schlagrahm

Samstag
27.12.2025
Amerikanischer Apfelkuchen mit Schlagrahm

Sonntag
28.12.2025
«Coupe Dänemark»
(Vanilleglace mit Rahm, Mandelsplitter und Schoggisauce)

Abendmenü süss

Abendmenü salzig

MENÜKARTE

vom 22.12.2025 bis
28.12.2025

Woche 52



Montag 22.12.2025	Hausgemachter Quarkstrudel mit Rum-Sauce	Montag 22.12.2025	Spinat-Wähe mit Feta-Würfeln in der Wähe
Dienstag 23.12.2025	Mango-Quark-Crème mit Rahmhaube	Dienstag 23.12.2025	Hüttenkäsebrötchen mit Kresse und Radieschen
Mittwoch 24.12.2025	Bratapfel mit Calvados-Sauce	Mittwoch 24.12.2025	✿ Wienerli mit Kartoffelsalat
Donnerstag 25.12.2025	Buffet	Donnerstag 25.12.2025	«Hors d'œuvre-Teller» (Kalter Teller mit verschiedenen Spezialitäten)
Freitag 26.12.2025	Buffet	Freitag 26.12.2025	Roastbeef-Teller mit Sauce Tartare, dazu Bratkartoffeln
Samstag 27.12.2025	Buffet	Samstag 27.12.2025	«Mitternachts-Suppe» (Hackfleischsuppe mit Bohnen und Rotwein)
Sonntag 28.12.2025	Buffet	Sonntag 28.12.2025	«Salat Nizza» (Thonsalat mit Bohnen, Kartoffelwürfeln und Eierecken)

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 schrei-
ben 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 ei-
nem anderen Land stammen, wird es im Menü ver-
merkt.