

	<b>Mittagsmenü I</b>		<b>Mittagsmenü II</b>		<b>Wochenhit</b>
<b>Montag</b> <b>22.12.2025</b>	Gemüsecrème-Suppe <b>Salat</b> «Trophe Puttanesca» (Teigwaren in Tomatensauce mit Oliven, Sardellen, Peperoncini, Knoblauch)	<b>Montag</b> <b>22.12.2025</b>	Gemüsecrème-Suppe <b>Salat</b> Feiner Spätzli-Gemüse-Gratin	<b>Montag</b> <b>22.12.2025</b>	Gemüsecrème-Suppe <b>Salat</b> Mais-Pouletbrüstli (FR) mit Rosmarin, dazu Pommes Frites und Grilltomate
<b>Dienstag</b> <b>23.12.2025</b>	Steinpilzsuppe mit Blätterteig-Stange <b>Salat</b> «Suurer Mocken» mit Kartoffelstock und Rotkraut	<b>Dienstag</b> <b>23.12.2025</b>	Steinpilzsuppe mit Blätterteig-Stange <b>Salat</b> Gemüse-Pilzragout mit Kartoffelstock	<b>Dienstag</b> <b>23.12.2025</b>	Steinpilzsuppe mit Blätterteig-Stange <b>Salat</b> Mais-Pouletbrüstli (FR) mit Rosmarin, dazu Pommes Frites und Grilltomate
<b>Mittwoch</b> <b>24.12.2025</b>	Topinambur-Suppe <b>Salat</b> Schweins-Saltimbocca mit Marsala-Jus, Safranrisotto und Broccoli	<b>Mittwoch</b> <b>24.12.2025</b>	Topinambur-Suppe <b>Salat</b> «Momos» mit Spinat-Guacamole (tibetanische Teigtaschen mit Avocado-Spinat-Crème und Sweet-Chili-Sauce)	<b>Mittwoch</b> <b>24.12.2025</b>	<b>Sorbet-Variation «Haus Tabea»</b>
<b>Donnerstag</b> <b>25.12.2025</b>	Rindsbouillon mit Flädli und Sherry <b>Salat</b> Rindsfilet mit Sauce Choron, dazu Kartoffelgratin und Gemüsebouquet	<b>Donnerstag</b> <b>25.12.2025</b>	Rindsbouillon mit Flädli und Sherry <b>Salat</b> «Egg Benedict» (pochiertes Ei auf Blattspinat und Toast mit Trüffel-Hollandaise)	<b>Donnerstag</b> <b>25.12.2025</b>	<b>«Charlotte Royal»</b> (Bisquit mit Füllung aus Vanille- und Himbeer-Crème)
<b>Freitag</b> <b>26.12.2025</b>	Wirsingcrème-Suppe <b>Salat</b> Filet im Teig mit Pfifferlingsauce, Herzoginkartoffeln und Finger-Karotten auf Rahmlauchbett	<b>Freitag</b> <b>26.12.2025</b>	Wirsingcrème-Suppe <b>Salat</b> Panierter Kürbis und Kürbis-Crème mit Marroni, Kartoffel-Sellerie-Stampf, dazu Rosenkohl	<b>Freitag</b> <b>26.12.2025</b>	<b>Hausgemachte Sachertorte</b> mit Schlagrahm
<b>Samstag</b> <b>27.12.2025</b>	Rindsbouillon mit Markklösschen <b>Salat</b> Hafechabis mit Härdöpfel-Chlötzli	<b>Samstag</b> <b>27.12.2025</b>	Rindsbouillon mit Markklösschen <b>Salat</b> Wirsing-Morchel-Risotto mit Parmesan-spänen	<b>Samstag</b> <b>27.12.2025</b>	Amerikanischer Apfelkuchen mit Schlag-rahm
<b>Sonntag</b> <b>28.12.2025</b>	Selleriesuppe mit Most <b>Salat</b> Rahmschnitzel mit Nüdeli, dazu Erbsen und Rüebli	<b>Sonntag</b> <b>28.12.2025</b>	Selleriesuppe mit Most <b>Salat</b> Käsewähre mit Salatgarnitur	<b>Sonntag</b> <b>28.12.2025</b>	<b>«Coupe Dänemark»</b> (Vanilleglace mit Rahm, Mandelsplitter und Schoggisauce)

## Abendmenü süß

**Montag**  
**22.12.2025**  
Hausgemachter Quarkstrudel  
mit Rum-Sauce

**Dienstag**  
**23.12.2025**  
Mango-Quark-Crème  
mit Rahmhaube

**Mittwoch**  
**24.12.2025**  
Bratapfel mit Calvados-Sauce

**Donnerstag**  
**25.12.2025**  
Buffet

**Freitag**  
**26.12.2025**  
Buffet

**Samstag**  
**27.12.2025**  
Buffet

**Sonntag**  
**28.12.2025**  
Buffet

## Abendmenü salzig

**Montag**  
**22.12.2025**  
Spinat-Wähe  
mit Feta-Würfeln in der Wähe

**Dienstag**  
**23.12.2025**  
Hüttenkäsebrot mit Kresse und  
Radieschen

**Mittwoch**  
**24.12.2025**  
✿ Wienerli mit Kartoffelsalat

**Donnerstag**  
**25.12.2025**  
«Hors d'œuvre-Teller»  
(Kalter Teller mit verschiedenen  
Spezialitäten)

**Freitag**  
**26.12.2025**  
Roastbeef-Teller mit Sauce Tartare,  
dazu Bratkartoffeln

**Samstag**  
**27.12.2025**  
«Mitternachts-Suppe»  
(Hackfleischsuppe mit Bohnen und  
Rotwein)

**Sonntag**  
**28.12.2025**  
«Salat Nizza»  
(Thonsalat mit Bohnen, Kartoffelwürfeln  
und Eierecken)

## MENÜKARTE

vom 22.12.2025 bis  
28.12.2025

Woche 52



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.