

## Menüplan Restaurant Im Hard

Warme Küche von 11.45 - 14.00 Uhr

Montag, 15. September 2025  
bis Freitag, 19. September 2025

	Montag	Dienstag	schwedischer Onsdag	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b> CHF 15.00	Brotsuppe mit Kümmel oder Salat <b>Truten Ragout</b> <b>weisser Estragon Sauce</b> <b>Tomatenrisotto</b> <b>Broccoli</b>	Bohnensuppe oder Salat <b>Äplermagronen</b> <b>mit Speck und Kartoffeln</b> <b>Röstzwiebeln</b>	<b>Köttbullar:</b> Rindfleischbällchen Kartoffelstock Preiselbeermarmelade <b>Gravad Lax:</b> mit Senfsauce	Lauchcremesuppe oder Salat <b>Rehpfeffer</b> <b>hausgemachte Spätzli</b> <b>Rosenkohl</b> <b>Birne mit Preiselbeeren</b>	Apfel-Sellerie-Suppe oder Salat <b>rotes Forellenfilet (IT)</b> <b>Safransauce</b> <b>Bratkartoffeln</b> <b>Rahmspinat</b>
<b>Vegi-Menü</b> CHF 15.00	Brotsuppe mit Kümmel oder Salat <b>Tofu-Würfel</b> <b>weisser Estragon Sauce</b> <b>Tomatenrisotto</b> <b>Broccoli</b>	Bohnensuppe oder Salat <b>Äplermagronen</b> <b>mit Gemüsestreifen</b> <b>und Kartoffeln</b> <b>Röstzwiebeln</b>	<b>Pytt i Panna:</b> Eintopf mit Schweinefleisch, Kartoffeln, Zwiebeln, Erbsen, Karotten, Spiegelei und Essiggurken <b>Kanellbullar &amp; Prinsesstarta</b>	Lauchcremesuppe oder Salat <b>Randenburger</b> <b>hausgemachte Spätzli</b> <b>Rosenkohl</b> <b>Birne mit Preiselbeeren</b>	Apfel-Sellerie-Suppe oder Salat <b>Brocolistrudel</b> <b>Safransauce</b> <b>Bratkartoffeln</b> <b>Rahmspinat</b>
<b>Wochenhit</b> CHF 18.00	Tagessuppe oder Salat <b>Wienerschnitzel vom Kalb</b> <b>Pommes Frites</b> <b>Salat vom Buffet</b>				
<b>Diverses</b>	<b>Täglich feines Salatbuffet , diverse Sandwiches, Birchermüesli, Kuchen und Gebäck</b>				

**Hinweis:** Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Qualitätsfleisch, Brot und Feinbackwaren sind aus Schweizer Herkunft  
Ausnahmen werden im Menüplan schriftlich deklariert  
Preise inklusive 8.1 % MwSt.

Öffnungszeiten des Personalrestaurants: Montag bis Freitag von 09.00 bis 17.00 Uhr