

# Restaurant Singenberg

## Unsere Menüs

Montag 20.04.2026 – Sonntag 26.04.2026

	Suppe	Tagesmenü	Vegi Mittagsmenü	Abendmenü
Montag 20.04.26	Blumenkohl- crèmesuppe <sup>B</sup>	Poulet-Roulade <sup>A,B,C</sup> Bratensauce Toskana <sup>J,L,O</sup> Bräterli Gemüse-Stäbli	Blätterteigpastetli mit Saison Gemüse- Füllung <sup>A,B,C</sup>	Apfelrösti <sup>A,B,C</sup> Vanillesauce <sup>B</sup>
Dienstag 21.04.26	Pastinaken- suppe <sup>B,J</sup>	Lasagne al forno <sup>A,B,C,J,L</sup> Tomatensauce	Gemüselasagne <sup>A,B</sup> Tomatensauce	Gerstensuppe <sup>A,B,F,J,L,O</sup> Randensalat <sup>L</sup> Salatsauce Italien <sup>L</sup> Ciabattabrötli <sup>A,B,C</sup>
Mittwoch 22.04.26	Kalbfleisch- crèmesuppe <sup>B</sup>	Schweinsvoressen <sup>P</sup> Voressensauce mit Champignon, Speck und Perlzwiebel <sup>P</sup> Pilawreis	Quornschnitzel <sup>C</sup> Senfrahmsauce <sup>B,C,J,K,L</sup> Pilawreis Fenchel Würfel	Heisser Fleischkäse <sup>B,K,P</sup> Senf <sup>K</sup> Kartoffelsalat <sup>C,K,L</sup>
Donnerstag 23.04.26	Karottencrème- suppe <sup>B,L</sup>	Geschnetzeltes Rindfleisch Dijonsensauce <sup>K,L</sup> Bärlauchspätzli <sup>A,C</sup> Blattspinat	Rösti Pizza mit Gemüse <sup>B</sup>	Bärlauch Agnolotti <sup>A,B,C</sup> Rahmsauce <sup>B</sup> Geriebener Parmesan <sup>B</sup>
Freitag 24.04.26	Champignon- crèmesuppe <sup>B,J,L,O</sup>	Gebratenes Wolfsbarschfilet <sup>D</sup> Safransauce Salzkartoffeln Zucchetti gedünstet	Zwiebel-Käsefladen <sup>A,B,C</sup> Rhabarberfladen <sup>A,B,C</sup>	Schinkenteller garniert <sup>J,P</sup> Ruchbrot <sup>A</sup>
Samstag 25.04.26	Gemüsecrème- suppe <sup>B</sup>	Trutengeschnetzeltes Sauce Stroganow <sup>F,J,L</sup> Gnocchi <sup>A,B</sup> Wurzelgemüse <sup>J</sup>	Knöpfli-Pfanne mit Gemüse <sup>A,B,C,J</sup>	Bündnerteller mit Käse <sup>A,B,C,H,K,L,P</sup> Brötli <sup>A</sup>
Sonntag 26.04.26	Kräutercrème- suppe <sup>B</sup>	Gefüllte Kalbsbrust <sup>J,L,P</sup> Rosmarinjus passiert <sup>L</sup> Pommes Risollees Vichy-Rüebli <sup>L</sup>	Vegi-Fit Triangel <sup>A,B,C,F,J</sup> Rosmarinjus passiert <sup>L</sup> Pommes Risollees Vichy-Rüebli <sup>L</sup>	Früchtequark mit Beeren <sup>B</sup> Kaffee Komplet

**Auswahlmenü:**  
Rhabarberstrudel mit Vanillesauce <sup>(A,B,C)</sup>

**Abends servieren wir Ihnen ein Café Complet**

**Die Dessertauswahl befindet sich auf der Rückseite**

A: Gluten haltige Getreide, B: Milch und Lactose, C: Eier, D: Fische, E: Krebstiere, F: Soja, G: Erdnüsse,  
H: Nüsse, I: Sesam, J: Sellerie, K: Senf, L: Sulfite, M: Lupinen, N: Weichtiere, O: Alkohol, P: Schwein  
Fleischherkunft: Rind, Kalb, Schwein, Geflügel, Wurstwaren (CH), Lamm (NZL, AUS, IRL),  
Wild (EU, NZL, CAN), Fisch: (EU, CAN, Asien)  
Brot- und Backwaren: CH, PL, DE, FR, LI

## Dessertbuffet Haus Singenberg

Zwischen 14.00-16.00 Uhr erwartet Sie eine Auswahl unserer köstlichen Desserts im Restaurant Parterre.

Montag 20.04.2026	Gebrannte Crème <sup>B</sup> Mandelhufeisen <sup>A,C,H</sup> Rhabarberkompottpüree
Dienstag 21.04.2026	Heidelbeer-Muffin <sup>A,B,C,O</sup> Mascarponecrème püriert <sup>B</sup> Zwetschgenkompott mit Zimt
Mittwoch 22.04.2026	Kiwi geschnitten Moccacrème Schoggi-Kokos Kuchen <sup>A,B,C</sup>
Donnerstag 23.04.2026	Ananas Brandteig Ringli mit Mocca Crème <sup>A,B,C</sup> Vanillecrème
Freitag 24.04.2026	Melone Bananencreme <sup>B</sup> Crèmeschnitte <sup>A,B,C,O</sup>
Samstag 25.04.2026	Schokoladenpudding <sup>B,F</sup> Schwarzwälder-Torte <sup>B,C,P</sup> Kirschenkompott
Sonntag 26.04.2026	Mango Apfelmousse mit Apfelkompott <sup>B,P</sup> Truffes-Torte <sup>B,C,P</sup>