



Restaurant Singenberg

unsere Menüs

Montag 01.06.2026 – Sonntag 07.06.2026

| | Suppe | Tagesmenu | Vegi Mittagsmenu | Abendmenu |
|-------------------------------|---|---|---|--|
| Montag 01.06.26 | Cremesuppe mit Gemüsestreifen B,J | Rindshamburger^J Schwarze Pfeffer-Rahmsauce^{B,L} Krawättli-Teigwaren^{A,C} Ofen-Tomate^B | Sojaklösschen^{A,C,F,I,J,K} Schwarze Pfeffer-Rahmsauce^{B,L} Krawättli-Teigwaren^{A,C} Ofen-Tomate^B | Appenzeller-Weichkäseschnitte mit Schinken^{A,B,C,P} Kabissalat mit Kümmel^{K,L} |
| Dienstag 02.06.26 | Selleriecrème-Suppe^{B,J} | Schweinsbratwurst^P Bratensauce^L Tannzapfenkroketten^{A,B,C,L} Rahmspinat^B | Tagliatelle^{A,C} Eierschwämmli-rahmsauce^{B,L} | Laugenbrötli-Sandwich Salami^{A,B,L,P} französische Salatsauce Zucchettisalat^L |
| Mittwoch 03.06.26 | Gurkencremesuppe^{B,J} | Pouletgeschnetzeltes Currysauce und Früchte^{K,L} im Basmatireisring Fruchtgarnitur gebratene Banane | Gemüselasagne^{A,B} Tomatensauce | Apfelstrudel^{A,B,H} Vanillesauce mit Zimt^B |
| Donnerstag 04.06.26 | Spinatcrème-Suppe^B | Schweinsgeschnetzeltes^P Champignonrahmsauce^{B,J,L} Polenta^B Gedämpfter Lattich | Vegetarische Bratwurst^{A,C,F} Champignonrahmsauce^{B,J,L} Polenta^B Gedämpfter Lattich | Belegtes Thonbrötli^{A,B,C,D,K} Gurkensalat^{C,K,L} |
| Freitag 05.06.26 | Bärlauchcrème-Suppe^B | gebackenes Doradenfilet (Goldbrasse)^D Zitronen-Buttersauce^{B,L} Ebly-Weizen^{A,J} Fenchel mit Gemüsewürfel | Apfelfladen^{A,B,C} Spargel-Käsefladen^{A,B,C} | Spiralen Tricolore^{A,C} Pouletgeschnetzeltes Estragonsauce Pfirsichkompott |
| Samstag 06.06.26 | Fenchelcrème-Suppe^B | Rindsragout^L Rotweinsauce^{L,O} Griessgnocchi^{A,C,F,L} Gemüsemischung | Gnocchi^A Käse-Basilikumrahmsauce^{A,B} | Wurstsalat garniert^{J,K,L,P} Ruchbrot^A |
| Sonntag 07.06.26 | Flädli-suppe^{A,B,C,J} | Kalbsblankett Weissweinsauce^{B,J,L} Pilawreis glasierte Karotten^L | Quornschnitzel^C Braune Sauce Pilawreis glasierte Karotten^L | Gschwellti Ruchbrot^A St.Galler Klosterkäseteller^B |

A: Glutenhaltige 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, DE, FR)



Dessertbuffet

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

| | |
|--|--|
| Montag 01.06.26 | Kiwi geschnitten Apfelschnitte Calvados^{B,O,P} Diplomat^{A,B,C,O} Fruchtplatte |
| Dienstag 02.06.26 | Ananas Erdbeerschnitte^{A,B,C} Fruchtplatte Jogurtcrème mit Zitrone^B |
| Mittwoch 03.06.26 | Frühtecake^{A,B,C} Fruchtplatte Kirschen-Schoko-Schnitte^{B,O,P} Birnenkompott |
| Donnersta ^g 04.06.26 | Melone Fruchtplatte Quarkkuchen mit Himbeersauce^{A,B,C,O} Vanillecrème^B |
| Freitag 05.06.26 | Papaya Ananascrème^{B,F} Fruchtplatte Mandelhufeisen^{A,C,H} |
| Samstag 06.06.26 | Aprikosencrème^{B,F} frischer Fruchtsalat Fruchtplatte Mini Patisserie^{A,B,C} |
| Sonntag 07.06.26 | Mango Fruchtplatte Mascarponecrème^B Tiramisù^{A,B,C,O} |