



# Restaurant Singenberg

## unsere Menüs

Montag 08.06.2026 – Sonntag 14.06.2026

	Suppe	Tagesmenu	Vegi Mittagsmenu	Abendmenu
<b>Montag</b> 08.06.26	Gemüsecrème- suppe <sup>B</sup>	Schweinsgeschnetztes <sup>P</sup> Paprikarahmsauce <sup>B</sup> Neue Bratkartoffeln Frisches Marktgemüse	Maisküchlein <sup>A,B,C</sup> Sauerrahm- Schnittlauchsauce <sup>B</sup> Ratatouille	Äplermagronen mit Schinken <sup>A,B,C,P</sup> Röstzwiebel <sup>A</sup> Apfelmus
<b>Dienstag</b> 09.06.26	Bouillon mit Käseschnittchen <sup>A,B,C,F,I,J</sup>	Kalbshacksteak Dijonsensauce <sup>B,K,L</sup> Polenta <sup>B</sup> Broccoli	Mah-Meh vegetarisch <sup>A,C,F,J</sup>	Chratzette <sup>A,B,C</sup> Vanillesauce <sup>B</sup>
<b>Mittwoch</b> 10.06.26	Selleriecrème- suppe <sup>B,J</sup>	Trutengeschnetztes Basilikumsauce <sup>B</sup> Ebly-Weizen <sup>A,J</sup> Ofen-Tomate <sup>B</sup>	Tofu-Geschnetztes <sup>F</sup> Basilikumsauce <sup>B</sup> Ebly-Weizen <sup>A,J</sup>	Schweizer Militär-Käseschnitte <sup>A,B,C,K,L</sup> Gemischter Salat Französische Salatsauce
<b>Donnerstag</b> 11.06.26	Gemüsesuppe Provenzal mit Pesto <sup>J</sup>	Schweins-Saltimbocca <sup>P</sup> Portweinsauce mit Trüffel <sup>A,B,C,J,K,L,O</sup> Gemüserisotto <sup>B,J,L</sup>	Käsespätzli <sup>A,B,C</sup> Röstzwiebel <sup>A</sup> Apfelmus	Eieromelette <sup>C,J</sup> Linsensalat <sup>J,K,L</sup> Salatsauce Italien <sup>L</sup>
<b>Freitag</b> 12.06.26	Brottsuppe <sup>A,B,F,J</sup>	Gebratenes Lachssteak <sup>D,L</sup> Basmatireis Rahmspinat <sup>B</sup>	Aprikosenfladen <sup>A,B,C,H</sup> Käsefladen <sup>A,B,C</sup>	Waadtländer Saucisson <sup>P</sup> Bouillon-Kartoffeln m. Gemüse <sup>J</sup>
<b>Samstag</b> 13.06.26	Karottencrème- suppe <sup>B,L</sup>	Schwedenbraten <sup>J,L,P</sup> Braune Sauce mit Gemüse Rauten <sup>L,O</sup> im Kartoffelstockring <sup>B</sup>	Penne <sup>A</sup> Tomatensauce Geriebener Parmesan <sup>B</sup>	Geräuchertes Forellenfilet (EU) <sup>B,D,L</sup> Meerrettichschaum <sup>B,L</sup> Dinkelbrötli <sup>A</sup>
<b>Sonntag</b> 14.06.26	Bouillon mit Brätklösschen <sup>B,F,J,P</sup>	Gebratene Pouletbrust Kräuterbutter <sup>B</sup> Risotto <sup>B,L</sup> Peperonata <sup>L</sup>	Vegetarische Bratwurst <sup>A,C,F</sup> Zitronen-Thymianjus <sup>L</sup> Risotto <sup>B,L</sup> Peperonata <sup>L</sup>	Brötli <sup>A</sup> Salami Teller <sup>C,O,P</sup>

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.

<b>Montag</b> 08.06.26	<b>Ananas Falsches Spiegelei<sup>B</sup> Fruchtplatte Tarte Tatin<sup>A,B</sup></b>
<b>Dienstag</b> 09.06.26	<b>Apfelberliner<sup>A,B,C</sup> Orangenwürfel Fruchtplatte Schokoladencreme<sup>B</sup></b>
<b>Mittwoch</b> 10.06.26	<b>Frischer Fruchtsalat Fruchtplatte Himbeer-Quarkcreme<sup>B</sup> Linzertorte<sup>A</sup></b>
<b>Donnerstag</b> 11.06.26	<b>Melone Fruchtplatte Jogurtcreme mit Aprikosen Marmorcake<sup>A,B,C</sup></b>
<b>Freitag</b> 12.06.26	<b>Erdbeeren Apfelschnitte Calvados<sup>B,O,P</sup> Fruchtplatte Mangomousse<sup>B,C,P</sup></b>
<b>Samstag</b> 13.06.26	<b>Kiwi geschnitten Biskuitroulade mit Früchten<sup>B,C</sup> Fruchtplatte Vanillecreme mit Frucht<sup>B,F</sup></b>
<b>Sonntag</b> 14.06.26	<b>Orangenwürfel Beerenquarkwürfel<sup>B,C,P</sup> Moccacreme Fruchtplatte</b>