

Menüplan

Montag, 08.06.2026 bis
Sonntag, 14.06.2026



	Vorspeise	Fleisch-Menü	Vegetarisches Menü	Dessert
Montag	Grüner Blattsalat oder Spargelsuppe	Poulet-Piccata an Tomatensauce mit Spaghetti und Brokkoli	Gerösteter Blumenkohl mit Linsenpüree	Fruchtige Joghurtcreme
Dienstag	Karottensalat oder Gemüsesuppe	Lachs-Girasolli (FA067) (gefüllte Pasta) mit Zitronen-Salbeibutter und Tomatenwürfeln	Bratkartoffeln an Knoblauchdip mit Ofengemüse	Beeren-Cheesecake
Mittwoch	Blattsalat mit Ei oder Brokkolisuppe	Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit Röstli und Butterbohnen	Gemüse-Reiskuchen mit Safran dazu Tomatencoulis	Ananas-Blechkuchen
Donnerstag Vegi-Tag	Peperonissalat oder Kräutercremesuppe	Gebratener Reis mit Ei und Gemüse	Paniertes Tofuschnitzel mit Pommes frites und Mischgemüse	Bananen-Schokolade- Roulade
Freitag	Saisonsalat mit Karottenjuliennes oder Kürbissuppe	Forellenfilet an Gemüse-Vinaigrette mit grünem Spargel und Randen-Pancake	Gemüsesamosa an Sweet Chili Sauce, serviert mit Asiagemüse	Fruchtsalat mit Schuss
Samstag	Kabissalat oder Gärtnersuppe	Pouletschenkel mit Couscous und Marktgemüse	Papardelle (breite Nudeln) mit Cicorino Rosso, Pinienkernen und Pecorino (italienischer Käse)	Kaffeecreme
Sonntag	Gegartes Rindscarpaccio mit Parmesanobel oder Gurkenkaltchale mit Joghurt	Schweins-Saltimbocca an Salbeijus mit Quinoasotto und Erbsen	Spätzli-Gemüsepfanne mit Kräuterfrischkäse	Quarkschnitte

Preise (CHF)

Tagesteller oder Wochenhit (mit Suppe oder Salat)

23.50

Reduktion halbe Portionen

-3.00

Tagessalat oder Tagessuppe

5.50

Tagesdessert

6.50

Sofern nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch, Fisch und Backwaren.

Unser Brot, das wir zu Suppe und Salat reichen ist ausschliesslich Schweizer Brot.

Betreffend Allergenen und Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Alle Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Wochenhit

«Pot au feu au Porc»
 Eintopf mit
 Schweinefleisch,
 Gemüse und Reis