

Menüplan

Montag, 13.07.2026 bis
Sonntag, 19.07.2026



	Vorspeise	Fleisch-Menü	Vegetarisches Menü	Dessert
Montag	Grüner Salat oder Zwiebelsuppe	Pouletgeschnetzeltes «Sweet and sour» mit Basmatireis und Pak Choi	Quorn-Mais-Eintopf mit Kartoffelwürfel	Waldbeer-Tiramisù
Dienstag	Maissalat oder Minestrone	Makrelenfilet (NL) an Zitronen-Gremolata mit Randengnocchi und Peperoni	Pizokel mit Lauch und Käse	Griechischer Jogurt mit Honig und Crumble
Mittwoch	Blattsalat oder Wirsingsuppe	«Pulled Beef» Niedergegartes Rindsfleisch an Balsamicojus mit Kartoffelstock und grünen Bohnen	Trüffelravioli an Zitronenbutter mit Rucola	Orangecake
Donnerstag Vegi-Tag	Selleriesalat oder Gemüsesuppe	Spinat-Feta Quiche mit Kräuterquark	Wokgemüse mit Kokosmilch und Sesamreis	Cornet mit Vanillecreme
Freitag	Saisonsalat oder Maissuppe	Zanderfilet (RU) an Weissweinsauce mit Salzkartoffeln und Sauerkraut	Gratinierte Gemüsecrêpes mit Tomaten- Béchamelsauce	Quarkschnitte
Samstag	Zucchettisalat oder Bouillon mit Eierstich	Schweins- geschnetzeltes «Gyros» mit Tzatziki, Tomatenreis und Gurkengemüse	Steinpilzrisotto mit Erbsen	Hefeschnecke mit Rosinen
Sonntag	Eiersalat oder Liebstöckelbouillon	Roastbeef mit Schalottenjus, Kroketten und Blumenkohl	«Egg Benedict» Pochierte Eier auf geröstetem Brot mit Spinat	Tonka Crème Brulée

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

Gebackene Aubergine
mit Tomate-Mozzarella,
Linguine und Pestosauce