

Menüplan

Montag, 19.10.2026 bis
Sonntag, 25.10.2026



	Vorspeise	Fleisch-Menü	Vegetarisches Menü	Dessert
Montag	Wassermelonensalat mit Feta oder Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	«Pulled Beef» Niedergegartes, gezupftes Rindfleisch mit Nüdeli und Blumenkohl	Safran-Gemüse-Risotto	Aprikosen-Joghurtmousse
Dienstag	Blattsalat oder Gelberbsensuppe	Lachsfilet (FR) mit Spinat im Blätterteig, dazu Zitronensauce	«Bami Goreng» Indonesisches Nudelgericht mit Ei	Birnen-Zimt-Wähe
Mittwoch Vegi-Tag	«Waldorfsalat» Sellerie-Apfel-Salat mit Nüssen oder Gemüsesuppe	Herbsttrompeten (Pilz)-Ragoût auf Toast mit Bundzwiebeln	Spätzli-Gemüsepfanne mit Crème fraîche	Brotauflauf mit Kirschen und Vanillesauce
Donnerstag Erntedank-Fest	Herbstsalat mit Marroni und Kernen oder Karotten-Kürbissuppe mit Ingwer	Trutenbraten mit Preiselbeeren, Süsskartoffelpüree und Rosenkohl	Ofengemüse mit Tessiner Polenta	Kürbiskuchen
Freitag	Rettichsalat oder Pastinakensuppe	Adlerfisch (GR) mit Zartweizen und Rahmkohlrabi	Ratatouille mit Pommes Rissolées	Mocca-Eclairs
Samstag	Saisonsalat oder Mangoldsuppe	Jenzer's Marronibraten (Schwein) dazu Pommes Duchesse und grüne Bohnen	Rondelli (Pasta) gefüllt mit Limone-Basilikum an Kräutersauce	Orangencake
Sonntag	Gemüseterrine oder Tomatensuppe mit Stangensellerie	Pouletoberschenkel mit Jus, Risoni (reisförmige Pasta) und Wirsing	Kürbiscurry mit Krautstiel und Reis	Mascarponecreme mit Mandarine

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

«Andy's Boeuf
Bourgignon»
In Rotwein geschmortes
Rindfleisch mit
Kartoffelstock und
Schmorgemüse