

Menüplan

Montag, 20.04.2026 bis
Sonntag, 26.04.2026



	Vorspeise	Fleisch-Menü	Vegetarisches Menü	Dessert
Montag	Blattsalat oder Mehlsuppe	Schweins- geschnetzeltes «Gyros» mit Tzatziki, Tomatenreis und Zucchini	Zwiebelwähe	Kaiserschmarrn mit Vanillesauce
Dienstag	Pouletsalat mit Ananas oder Spargelsuppe	Schollenfilet mit Lachsmousse (PL/FA027), Safransauce und Randen-Pancake	Gemüselinsotto (aus Linsen) mit Kräuter- Creme Fraîche	Bananen-Schokolade- Roulade
Mittwoch Vegi Tag	Blattsalat oder Kürbissuppe	Bärlauchravioli mit Spargelsauce und Frühlingszwiebeln	Kartoffel- Wurzelgemüse-Eintopf mit vegetarischen Wienerli	Zwetschgensorbet mit Schuss
Donnerstag	Radieslisalat oder Bohnensuppe	Fischstäbli (FR) mit Zitronenmayonnaise, Salzkartoffeln und Blattspinat	Penne «Cinque Pi» (mit Rahm, Tomaten, Parmesan, Petersilie und Pfeffer)	Dampfnudeln auf Fruchtkompott
Freitag	Blattsalat oder Geflügelcremesuppe	Lammragoût mit Couscous und Aubergine	Gefüllte Peperoni dazu Risotto	Fruchtsalat
Samstag	Kohlrabisalat oder Bouillon mit Backerbsen	Kalbshacksteak serviert mit rassisger Jus, Pasta und Blumenkohl	Serviettenknödel, Pilzragoût und Knackerbsen	Mascarpone- Fruchtcreme
Sonntag	Blattsalat mit Kräuter oder Gebundene Oxtailsuppe	Maispouardenbrust (FR) mit Rosinenjus, Ebly und grünen Bohnen	«Nasi Goreng» Indonesisches Reisgericht mit Rauchtofu	Cremeschnitte

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

Halbes Mistkratzerli mit
feinem Kartoffelsalat