

Menüplan

Montag, 24.08.2026 bis
Sonntag, 30.08.2026



	Vorspeise	Fleisch-Menü	Vegetarisches Menü	Dessert
Montag	Radieschensalat oder Bouillon mit Sherry	Schweins- geschnetzeltes «süss- sauer» mit Reis und gebratenem Fenchel	Blätterteig-Pastetli mit Pilzrahmfüllung	Kaiserschmarrn mit Vanillesauce
Dienstag	Grüner Salat oder Pilzcremesuppe	Lachsrollchen (NO) auf Kartoffelwürfel und Gemüsejuliennes	Steinpilzrisotto mit getrockneten Tomaten	Kirschen- Vanillecreme
Mittwoch Vegi-Tag	Kohlrabisalat oder Gemüsecremesuppe	Gemüseravioli an Bärlauchsauce	Serviettenknödel mit Pilzragoût und Knackerbsen	Dampfnudeln auf Zwetschgenkompott
Donnerstag Vietnamesisch es Menü	«Goi ga bap cai» Poulet-Weisskohl-Salat oder «Pha bo» Rindskraftbrühe	«Bun nem» Frühlingsrollen mit Reis- Vermicelli, Salat und Limetten-Fischsauce	«Cari dau phu» Curry mit Tofu, Gemüse und Reis	«Che ba mau» Dreifarbige Dessert mit Kokosmilch und allerlei Bohnen
Freitag	Pouletsalat mit Ananas oder Selleriecremesuppe	Lammragoût mit Couscous und Aubergine	Kartoffel- Wurzelgemüse-Eintopf mit vegetarischem Wienerli	Schwedentorte
Samstag	Kopfsalat oder Kartoffelsuppe mit Speckwürfel	Kalbshacksteak serviert mit rassisger Jus, Pasta und Blumenkohl	Penne «Cinque Pi» mit Rahm, Tomaten, Parmesan, Petersilie und Pfeffer	Erdbeeren mit süßem Schlagrahm
Sonntag	Bohnen-Maissalat oder Wurzelgemüsesuppe	Maispouardenbrust (FR) mit Rosinenjus, Ebly und grünen Bohnen	Kürbis-Süsskartoffel Pfanne mit Frühlingslauch und Selleriesauce	Eiskaffee

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

Vietnamesisches
«Thit kho tau»
Karamellierter
Schweinebauch mit Ei,
Reis und eingelegtem
Kohlgemüse