

Menüplan



Montag, 5. Oktober
bis Sonntag, 11. Oktober 2026

	Vorspeise	Fleisch-Menü	Vegetarisches Menü	Dessert
Montag	Gemüsecremesuppe oder Rüebli Salat	Trutenbrust auf Rahmwürsting Rotweinjus und Bratkartoffeln	Herbstliche Pasta mit Pilzen, Lauch und Kräutern	Exotischer Fruchtsalat
Dienstag	Pastinakensuppe oder Grüner Salat	Schweinsragout an Calvadossauce, Spätzli und Rotkraut	Spätzlitopf mit Herbstgemüse	Sauercrème mit Rahm
Mittwoch	Bouillon mit Flädli oder Randen-Apfel-Salat	Rindfleisch-Bällchen an Brauner Sauce , Hörnli und Blumenkohl	Kürbis-Käse-Tätschli auf Rahmwürsting mit Bratkartoffeln	Russenzopf
Donnerstag	Schwarzwurzelsuppe oder Rotkabis Salat	Pouletgeschnetzeltes an Currysauce, Trockenreis und Broccoli	Zucchini gefüllt mit Couscous, Feta und Kräuter	Vanilleglacé mit Mocca Sauce und Rahm
Freitag	Kohlraben- Cremesuppe oder Gurkensalat	Lachssteak (N) an Safransauce, Tagliatelle und Gemüwestreifen	Marroni-Gemüse- Ragout auf Röstitaler	Apfelquark mit Mandeln
Samstag	Klare Gemüsesuppe mit Backerbsen oder Fenchelsalat	Gemüselasagne 		Caramelköpfchen im Glas
Sonntag	Tomatencremesuppe mit Gin oder Nüssli Salat mit Pinienkernen	Kalbsgeschnetzeltes an Senfsauce, Röstitaler und Rosenkohl	Gemüsestrudel an Kräutersauce	Sacher Schnitte

Preise

Fleisch, Vegetarisches Menü (nur Hauptgang)	21.00
Wochenhit (nur Hauptgang)	25.00
Reduktion halbe Portionen	-3.00
Tagessuppe oder Tagessalat	4.00
Tagesdessert	5.00

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

Kalbsbratwurst
(vom Jenzer)
an Zwiebelsauce,
Röstikroketten und
Tagesgemüse