

Menüplan



Montag, 1. Juni
bis Sonntag, 7. Juni 2026

	Vorspeise	Fleisch-Menü	Vegetarisches Menü	Dessert
Montag	Brotsuppe oder Fenchelsalat an Orangenvinaigrette	Schweinswürstli an Kräuterjus Country Cuts und Peperonata	Zuchetti gefüllt mit Peperonata, Country Cuts	Blanc-Manger-Flan mit Aprikosen
Dienstag	Gemüsecremesuppe oder Kopfsalat mit Ei	Rindsgeschnetzeltes an Cognac-Sauce Polenta und Broccoli	Gemüsequiche mit Schnittlauch- Sauerrahm	Frische Melone
Mittwoch	Kartoffelsuppe mit Majoran oder Gekochter Rübllisalat	Adrio an Senfsauce, Tomatenrisotto und Zucchini	Tomatenrisotto mit Parmesan-Chip und Zucchini	Mini-Viennetta
Donnerstag	Maiscremesuppe oder Eisbergsalat mit Spargelspitzen	Pouletbrust Kräuterbutter, mit Kartoffel - Gurkensalat	Gebackene Austernpilze an Kartoffel - Gurkensalat	Kirschen Quarkcreme
Freitag	Lauchcremesuppe oder Gurkensalat	Pangasiusfilet (VT) mit Mandelbutter, Reis und Erbsen	Salatteller mit gefülltem Ei, Melonenschnitt & gerösteten Kernen	Frische Erdbeeren
Samstag	Bouillon mit Flädli oder Blattsalat mit Croutons	Schweins- Rahmschnitzel mit Butternudeln und Blumenkohl an Kräuterbröseln	Gemüseschnitzel mit Butternudeln und Blumenkohl an Kräuterbröseln	Nussgipfel
Sonntag	Broccolisuppe mit Pinienkernen oder Gemischter Salat	Zwiebelrostbraten (Entrecote) Bratkartoffeln Glasierte Rübli	Kartoffelgulasch mit Peperoni und Champignons	Lauwarme Beeren mit Vanilleglace

Preise

Fleisch oder 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

Fitnessteller mit
gebratener Pouletbrust,
dazu hausgemachte
Kräuterbutter