

MONTAG

16.06.25

Brotsuppe
oder Salat

*

Emmentaler
Brätschnitzel
Bratkartoffeln
Lattichgemüse

oder

Tomaten-Mozzarella
Salat
Basilikumöl
Focaccia

*

Linzerschnitte

Abend

Wienerli im Teig
Blattsalat

DIENSTAG

17.06.25

Minestrone Suppe
oder Gemüsesalat

*

Spaghetti
Carbonara
Parmesan

oder

Sellerie Piccata
Tomatensauce
Spaghetti
Parmesan

*

Karamell Köpfli

Abend

Kartoffel-Gemüse
Gratin

MITTWOCH

18.06.25

Gemüsecreme-
suppe
oder Salat

*

«Nasi Goreng»
Indonesisch
gebratener Reis
mit Gemüse und
Geflügel

oder

Gschwellti mit
Schnittlauchquark,
Weich- und Hart-
käse

*

Pistazien-Mandel-
Muffins

Abend

«Bettelmann»
Elsässer Kirschen-
kuchen mit Vanille-

DONNERSTAG

19.06.25

Rindsbouillon
Mille Fanti

*

Schweinsragout
mit Tomaten und
Oliven
Spätzle

oder

Gefüllte Zucchini
rotes
Peperonicoulis
Polenta

*

Bananen Frappé

Abend

Pastasalat mit
Dörrtomaten, Basili-
kum und Schinken

FREITAG

20.06.25

Maisgriesssuppe
mit Knoblauch
Croutons
oder Salat

*

Fisch Potpourri
vom Grill
Choron Sauce
auf mediterranem
Ofen Gemüse mit
Kartoffeln

oder

Gefüllte Rösti mit
Frischkäse
auf mediterranem
Ofen Gemüse

*

Espresso
Macchiato Mousse

Abend

Chääschüechli
Rüeblisalat

SAMSTAG

21.06.25

Zucchettisuppe
oder Gemüsesalat

*

Hörnli und
G'Hackts
Apfelmus

oder

Omelette mit
Kräuter
Salatbouquet

*

Griechischer
Joghurt mit Honig

Abend

Milchreis mit Rha-
barber-Erdbeer-
kompott

SONNTAG

22.06.25

Gruss aus der Küche
*
Champignonssuppe

*

Schweinsfilet
niedergegart
Estragonjus
Erbsen Risotto

oder

Vegi Moussaka mit
Kartoffeln, Auber-
gine, Fetakäse und
Tofu

*

Tiramisu mit
Himbeeren

Abend

Toast Hawaii
Blattsalat

Wochenhit:	Flammkuchen norwegischer Stil (rote Zwiebeln, Kapern und geräuchertem Lachs), Blattsalat	22.00
Chef's Choice:	Spanische Tortilla, Chorizo (pikante Salami), Kartoffeln, Cherrytomaten und Peterli, Blattsalat	22.00

Tagesteller	20.00
Tagesmenü 2 Gang	24.00
Tagesmenü 3 Gang	27.00
Sonntagsmenü 3-Gang	32.00

Sofern nicht anders vermerkt wird unser Brot und die Backwaren in der Schweiz produziert. Unser Fleisch kommt aus Schweizer Produktion. Ausgenommen sind Truthahn und Lamm. Fischherkunft nach Tagesangebot.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.1% MwSt.

Gerne geben wir Ihnen Auskunft über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten. Wenden Sie sich gerne an unsere Servicemitarbeitenden.