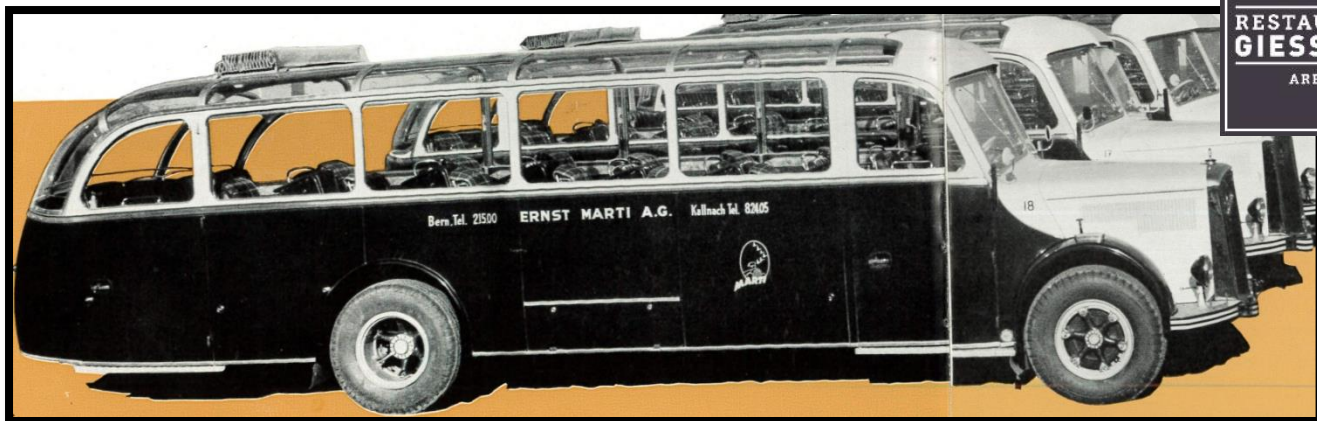




Wochenmenü von 19. Okt. bis 25. Okt. 2026

Montag, 19. Okt. 2026

Zucchettisuppe



Schweinsgeschnetzeltes an Thymiansauce Polenta und Bohnen

Vegetarisch: Quornschnitzel mit Polenta und Bohnen



Fruchtsalat



Dienstag, 20. Okt. 2026

Gelerbsensuppe



Rindslasagne mit Tomatensauce

Vegetarisch: Kürbisrisotto mit Butter verfeinert und Steinpilzen



Linzerschnitte



Mittwoch, 21. Okt. 2026

Bouillon mit Eierfäden



Rippli* mit Sauerkraut und Dampfkartoffeln

Vegetarisch: Gebratener Tofu mit Sauerkraut und Dampfkartoffeln



Blancmanger-Flan



Tagesmenü: CHF 25.00
Vegi-Menü: CHF 22.00

Dazu nach Wahl: gemischter Salat oder hausgemachte Tagessuppe.

Donnerstag, 22. Okt. 2026

Zwiebelcrèmesuppe



Pouletflügel mit Rosmarinkartoffeln und Ofengemüse

Vegetarisch: Randentaler mit Rosmarinkartoffeln und Ofengemüse



Zitronencake



Freitag, 23. Okt. 2026

Kürbissuppe mit Ingwer



Zanderknusperli (CH) mit Tartarsauce, Safranreis und Lauchgemüse

Vegetarisch: Crêpe gefüllt mit Soja-Bolognese



Vermicelles mit Rahm



Samstag, 24. Okt. 2026

Karottensuppe



Cipollata* mit Risotto und Zucchetti

Vegetarisch: Gefüllte Peperoni mit Ebly



Gebrannte Crème



Sonntag, 25. Okt. 2026

Tomatensuppe



Hirschentrecôte mit Spätzli und Rosenkohl

Vegetarisch: Arancini, gefüllte Risotto-Kugeln mit Spinat an Tomatensauce



Schwarzwälder-Schnitte



Allergene und Herkunft

Sofern nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch, Fisch und Backwaren.

Unser Brot, das wir zu Suppe und Salat reichen, ist ausschliesslich aus der Schweiz.

Betreffend Allergenen und Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

* enthält Schweinefleisch

Die Preise verstehen sich in CHF und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.