



Montag 06.10.2025 – Sonntag 12.10.25

Zweigängiges Tagesmenu 21.- inkl. 8.1% MWSt.
Dreigängiges Tagesmenu 25.- inkl. 8.1% MWSt.
Viergängiges Tagesmenu 28.- inkl. 8.1% MWSt.

Datum	Vegetarisch	Fleisch
Montag 06.10.25	Gemüsecrèmesuppe oder Blattsalat an Hausdressing Süsskartoffel-Kichererbsencurry mit Basmatireis	Pouletpiccata auf Tomatensauce Polenta Grillgemüse Klassisches Tiramisù mit Mandarinen
Dienstag 07.10.25	Hühnerbouillon mit Gemüsejulienne oder Maissalat mit Curry Panierter Blumenkohl Tomaten-Basilikum-Sauce Pommes frites Grüne Bohnen	«Straccetti di Manzo» Rindfleischstreifen an Paprikarahmsauce mit Gnocchi und Bohnen Rüeblicake
Mittwoch 08.10.25	Randencrèmesuppe oder Blattsalat an Hausdressing Spätzli-Gemüsepfanne mit Appenzeller Käse und sautierten Pilzen	«Paella» Spanische Reispfanne mit Poulet und Gemüse Kirschkompott
Donnerstag 09.10.25	Gemüsebouillon mit Fideli oder Tomatensalat Chili sin Carne mit Reis Reibkäse	Pouletschenkelsteak an Tomatenjus mediterraner Kartoffelstampf glasierte Rüebli Dunkles Schokoladenmousse
Freitag 10.10.25	Kartoffel-Lauchcrèmesuppe oder Blattsalat an Hausdressing Kartoffelgnocchi an Gorgonzolarahmsauce und Birnen	Knusprige Fischstäbli Tartarsauce Petersilienkartoffeln Rahmspinat Brownies
Samstag 11.10.25	Rindsbouillon Mille Fanti oder Randensalat Gebratener Halloumi auf Balsamicolinsen	«Guance di Maiale Glassate» Glasierte Schweinskopfbäckchen an kräftiger Rotweinsauce Pilzrisotto und Broccoli Tobleronemousse
Sonntag 12.10.25	Apfel-Ingwersuppe oder Bunter Blattsalat mit Croûtons an Hausdressing Hausgemachte Falafel mit Kräuterjoghurt auf Gemüse Couscous	Rindsschmorbraten an Rotweinjus Nudeln Peperonata Cremeschnitte

Gerichte auf der Speisekarte können allergene Stoffe enthalten oder damit in Berührung kommen.
Weiter Informationen erhalten Sie von unserem Personal