



Montag 13.10.2025 – Sonntag 19.10.25

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 13.10.25	Gemüsecrèmesuppe oder Blattsalat an Hausdressing Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino dazu Grana Padano	Kalbsadrio an Cognac-Rahmsauce Butternudeln Zucchini provenzalische Art
Dienstag 14.10.25	Siedfleischbouillon Diablotins oder Gurkensalat mit Dill «Nasi Goreng» Indonesisches Gericht mit gebratenem Reis Gemüse und Paneer	Bayerische Crème Hirschpfeffer (DE) «Jäger Art» mit Spätzli und Rotkraut
Mittwoch 15.10.25	Überbackene Zucchinihälften gefüllt mit Pilzen und getrockneten Tomaten auf Fregola Sarda	Broccolicrèmesuppe oder Blattsalat an Hausdressing Panierte Pouletbrust «Mediterran» mit Cocktailsauce Pommes frites Ofengemüse
Donnerstag 16.10.25	Zitronenrisotto mit karamellisierten Zwiebeln Cherrytomaten	Hühnerbouillon mit Eierstich oder Waldorfsalat Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art mit Rösti und glasierten Karotten
Freitag 17.10.25	«Vegetarischer Herbstteller» Kräuterspätzli, Rotkraut, karamellierte Marroni und sautierte Pilze	Erdbeermousse Pilzcrèmesuppe oder Blattsalat an Hausdressing Kabeljau in Zitronen-Senf Kruste auf Kartoffel-Erbсен-Püree mit karamellisierten Schalotten und Kräuteröl
Samstag 18.10.25	Vegetarisches Thaicurry mit Tofu dazu Glasnudeln	Schokoladenkuchen Rindsbouillon mit Flädli oder Rettichsalat Spaghetti alla Bolognese mit Reibkäse
Sonntag 19.10.25	Bunter Blattsalat mit Croûtons an Hausdressing «Shakshuka mit Ei» Pochierte Eier an Peperoni-Tomatensauce	Vanilleglace mit warmen Beeren Tomatencrèmesuppe oder Kalbsschulterbraten an Zwetschgenjus Griessnocken Mischgemüse

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