

Tagesmenü von Montag, 21. Sept. bis Sonntag, 27. Sept. 2026

Montag, 21. September 2026

Blattsalat mit Früchten
oder Mandelcremesuppe

Rohschinkenstreifen/Rahmsauce/
Spaghetti/Blattspinat

oder

 Gekochtes Ei/Senfsauce
Salzkartoffeln/Peperoni

Auswahl vom Patisserie-Buffer

Dienstag, 22. September 2026

Fenchelsalat mit Schnittlauch
oder Rindsbouillon mit Leberknödeln

Pouletschnitzel/Gewürzmayonnaise/
Mandelkartoffelbällchen/Rahmlauch

oder

 Soja-Curryhackets/Kokos/Reis/Chinakohl



Otelfinger Süssmostcreme
Eier & Süssmost vom Schlatterhof

Erster Nachhaltigkeitstag

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte unten

Mittwoch, 23. September 2026

Marinierter Gemüsesalat oder Brotcremesuppe



Linsen-Lasagne/
Tomaten-Béchamelsauce/
Gemüsewürfel/Thymiansauce



Mini Plundergebäck



Donnerstag, 24. September 2026

Gekochter Rüebli- oder
Brokkolicremesuppe

Schweinehalssteak/Barbecuesauce/
Rahmkartoffeln/Mischgemüse

oder

 Gemüse-Capuns gratiniert/Béchamelsauce/
Sellerie-Apfelgemüse

Nektarinensalat mit Maraschinolikör

Freitag, 25. September 2026

Randensalat mit Peterli
oder Peperonicremesuppe

Gebratener ***Wolfsbarsch/süsser Senfrahm-
sauce/ Peterli-Salzkartoffeln/Fenchel

oder



Reis-Gemüse-Paella
Tofu/Kräuter/Limetten-Sauerrahm

Coupe Hawaii Kokosglace/Ananas/Blue Curacao/Rahm

Samstag, 26. September 2026

Chicoréesalat mit Radiesli
oder Weissweincrmesuppe

**Fleischbällchen/Jus/Risotto/Romanesco
oder



Soja-Tätschli/Tomatensauce/Oliven
Bratkartoffeln/Peperoni

Vanilleflan mit Fruchtsauce

Sonntag, 27. September 2026

****Rauchlachs mit Gurkensalat
oder Knobli-Peterlicremesuppe mit Croûtons

Rinds-Stroganoff/Peperonirahmsauce
Tagliatelle/Rüebli

oder

 Quorn-Picatta/Tomatensauce
Bulgur/geschmortem Lattich

Mousse von weisser & dunkler Schoggi

Wochenhit

Chässpätzli mit Schmelzzwiebeln
& Spiegelei

2-Gang Menü Fleisch «Freitag Fisch»

2-Gang Menü Vegetarisch / Wochenhit

3-Gang Menü Fleisch «Freitag Fisch»

3-Gang Menü Vegetarisch / Wochenhit

CHF 21.50

CHF 20.50

CHF 29.50

CHF 27.50

Sofern nicht vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch, Fisch & Backwaren.

Unser Brot, das wir zu Suppe und Salat reichen ist ausschliesslich Schweizer Brot.

Betreffend Allergenen Inhaltsstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

*Brot bzw. Feinbackware aus Europa

**gemischt aus Lamm, Kalb- & Schweinefleisch

***Wolfsbarsch aus Türkei / Zucht

****Lachs aus Norwegen / Zucht



Europäische Nachhaltigkeitswoche

18. September – 8. Oktober 2026

Ein Tag ohne Fleisch. Voller Genuss.

Während der Aktionswochen
setzen wir einmal pro Woche
auf ein fleischloses Mittagessen
abwechslungsreich, kreativ
und nachhaltig.

Aus der Region.

Regionalität ist uns wichtig: Wo immer möglich setzen wir bei Senevita auf Produkte und Spezialitäten aus der Region und arbeiten mit lokalen Produzentinnen und Produzenten zusammen.

Gutes Essen. Gutes Bewirken.

Gemeinsam setzen wir ein Zeichen für einen bewussteren und nachhaltigeren Umgang mit unseren Ressourcen.

3 fleischlose
Tage. Drei
Gelegenheiten,
Neues zu
entdecken.

