

**TAGESMENÜ**  
**VEGETARISCH**  
**SONNTAGSMENÜ**

CHF 25.00 (Mo-Sa)  
CHF 22.00 (Mo-So)  
CHF 28.00

inklusive täglich hausgemachter Tagesuppe oder einem kleinen Salat.  
Das Tagesdessert ist zum Preis von CHF 3.50 erhältlich.

**FLEISCH/FISCH**

**VEGETARISCH**

<b>Montag</b> <b>15.12.2025</b>	Rindsbouillon mit Sherry oder Salat  <b>Schweinskotelett</b> <b>Kräuterbutter</b> <b>Risolée Kartoffeln</b> <b>Broccoli mit Mandeln</b>  Nussgipfel	Rindsbouillon mit Sherry oder Salat  <b>Vegane Hackbällchen mit</b> <b>BBQ Sauce</b> <b>Risolée Kartoffeln</b> <b>Broccoli mit Mandeln</b>  Nussgipfel
<b>Dienstag</b> <b>16.12.2025</b>	Ratatouille Cremesuppe oder Salat  <b>Forellenfilet (IT)</b> <b>Safransauce</b> <b>Wildreis</b> <b>Lauchgemüse</b>  Caramelcreme mit Birne	Ratatouille Cremesuppe oder Salat  <b>Frühlingsrollen mit</b> <b>Curry Dip</b> <b>Wildreis</b> <b>Lauch- Sesamgemüse</b>  Caramelcreme mit Birne
<b>Mittwoch</b> <b>17.12.2025</b>	Rüebli- Ingwersuppe oder salat  <b>Spaghetti</b> <b>Carbonara</b> <b>Mit Speck und Schinken</b> <b>Zucchetti</b>  Orangensalat mit Zimt	Rüebli- Ingwersuppe oder salat  <b>Spaghetti Cinque P</b> <b>Mit Erbsen, Rahm</b> <b>Tomaten, Pfeffer</b> <b>Und Petersilie</b>  Orangensalat mit Zimt
<b>Donnerstag</b> <b>18.12.2025</b>	Geflügelbouillon mit Teigwaren  <b>Pollo Chilidron</b> <b>Mit Paprika, Rohschinken</b> <b>Knoblauch</b> <b>Weissweinsrisotto Romanesco</b>  Himbeer- Vanilleplunder	Geflügelbouillon mit Teigwaren  <b>Safran Risotto mit</b> <b>Mozzarella</b> <b>Romanesco und</b> <b>Auberginen</b>  Himbeer- Vanilleplunder

**FLEISCH/FISCH**

**VEGETARISCH**

<b>Freitag</b> <b>19.12.2025</b>	<p>Randencremesuppe oder Salat</p> <p><b>Doradenfilet (TR)</b>  <b>Tomatensauce</b>  <b>Rosmarinkartoffeln</b>  <b>Röstgemüse</b></p> <p>Mango- Jogurtcreme</p>	<p>Randencremesuppe oder Salat</p> <p><b>Spanische Tortilla mit</b>  <b>Kartoffeln, Gemüse,</b>  <b>Kräutern und</b>  <b>Tomaten</b></p> <p>Mango- Jogurtcreme</p>
<b>Samstag</b> <b>20.12.2025</b>	<p>Marroni-Apfelsuppe &amp; Croutonsoder Salat</p> <p><b>Äpler Maggronen</b>  <b>Mit Speck,</b>  <b>Kartoffeln und Zwiebeln</b>  <b>Apfelmus</b></p> <p>Vanilleglace mit Beerensauce</p>	<p>Marroni-Apfelsuppe &amp; Croutonsoder Salat</p> <p><b>Äpler Maggronen mit</b>  <b>Kartoffeln, Zwiebeln und</b>  <b>Apfelmus</b></p> <p>Vanilleglace mit Beerensauce</p>
<b>Sonntag</b> <b>4. Advent</b> <b>21.12.2025</b> 	<p>Marronicremesuppe mit Flûte</p> <p><b>Lammgigot (CH/IR)</b>  <b>Rosmarin-Jus</b>  <b>Cremige Polenta</b>  <b>Pastinaken</b></p> <p>Schokoladenmousse mit Zwetschgenragout</p>	<p>Marronicremesuppe mit Flûte</p> <p><b>Polentataler</b>  <b>Cranberry Jus</b>  <b>Gebratene Waldpilze</b></p> <p>Schokoladenmousse mit Zwetschgenragout</p>

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