

MENUPLAN

02.11. – 08.11. 2026

	VORSPEISE	HAUPTGANG		DESSERT
		FLEISCH/FISCH	VEGI	
MONTAG	Bunter Blattsalat mit Clementinen und Kresse	Sautierte Kalbspojarski mit Pfeffersauce Herzoginkartoffeln Peperonata mit Majoran	Linsencurry Bohnen, Joghurt Couscous	Kleiner Coupe Dänemark
DIENSTAG	Marronisuppe	Poelierte Maispoulardenbrust (Frankreich) Zitronenbutter Rotweinsrisotto, Grüne Bohnen	Wurzelgemüse im Bierteig mit Safrandip Ofenkartoffeln	Gefüllte Eclair mit Moccacreme
MITTWOCH	Zuckerhutsalat mit Joghurtdressing und Mandarinen	Rindsgeschnetzeltes mit Pilzsauce und Kerbel Kartoffelstock Brokkoli mit Mandelbutter	Gratinierte Spätzlipfanne mit Gemüse und Quornstreifen	Süessmost-Creme
DONNERSTAG	Randensuppe mit Trüffelöl	Gelbes Lammcurry (Irland) mit Zitronengras Kokosreis Früchtespiessli	Blätterteig-Pastetli mit Pilzragout an Maulersauce Gemüse	Zupfkuchen mit Quark
FREITAG	Eisbergsalat mit gehobeltem Käse	Sautiertes Wolfsbarschfilet (Griechenland) Mischgemüse, Safransauce Tagliolini	Gebratene Mini-Röstitaler auf Rahmsauerkraut mit Tofuwürfel	Joghurt-Mousse mit Grapefruit
SAMSTAG	Lauch-Birnensuppe	Schweinebratwurst am Meter Zwiebel-Thymianjus Bratkartoffeln Ofengemüse mit Cherrytomaten	Vegi-Balls mit Paprikasauce Nudeln mit Gemüsestreifen	Aargauer Rüebli muffin
SONNTAG	Mousse vom Rauchlachs auf Sprossensalat	Sautierte Hirschfiletwürfel (Europa) Hagenbuttensauce Quarkspätzli Herbstgemüse	Bunter Gemüseteller mit Gnocchi an 4-Käsesauce	Tiramisu

PREISE INKL. 3 DL MINERALWASSER & EINEM KAFFEE (VEGI-MENU CHF 1.00 GÜNSTIGER)

MONTAG BIS SAMSTAG SONNTAG & FEIERTAGE

TAGESTELLER	CHF 19.50	CHF 29.50
2 GANG	CHF 23.00	CHF 33.00
3 GANG	CHF 26.50	CHF 36.50