

MENUPLAN

07.09. –13.09. 2026

	VORSPEISE	HAUPTGANG		DESSERT
		FLEISCH/FISCH	VEGI	
MONTAG	Weisse Wurzelgemüsesuppe Trüffelöl	Geschmorter Rindsfleischvogel Madeirajus Kartoffelgratin Karottengemüse	Vegetarische Äplermaggronen Quorn, Apfelmus	Zucchini-Kuchen
DIENSTAG	Bunter Gemüsesalat mit Belugalinsen	Hirschgeschnetzeltes (Europa) Preiselbeersauce Kräuter-Zopfknödel Gedünsteter Rosenkohl	Tofuwürfel Sweet & Sour Gemüse Basmatireis	Marroni-Mousse Trauben
MITTWOCH	Apfel-Kokossuppe mit Ingwer	Pouletoberschenkel aus dem Ofen Cocktailsauce Kümmelkartoffeln Kohlraben an Cremesauce	Gemüsecurry mit Kichererbsen Joghurt-Dip Mais-Fries	Grosi's Schoggicake
DONNERSTAG	Bunter Saisonsalat Randensprossen	Schweinsgeschnetzeltes Boursinsauce Fusilli Gratinierter Paprikablumenkohl	Onsen-Ei Sauce Hollandaise Blattspinat Herzoginkartoffeln	Kleiner Coupé Dänemark
FREITAG	Hülsenfrüchte- Püreesuppe mit Speck	Sautierte Schweinsbratwurst Zwiebelsauce Rösti Mandelbrokkoli	Hörnliggratin mit Waldpilzen und Gemüse	Kokosschnitte
SAMSTAG	Weisser Kabissalat mit Kümmel	Kabeljaurückenfilet (Norwegen) Provençale Zitronensauce Rotwein-Risotto Zucchini-Gemüse	Gratinierter Griessmonde Erbsen à la crème	Quarkcreme mit Zwetschgen
SONNTAG	Mauler Cremesuppe Safranrahm	Kalbs-Voressen mit Steinpilzen Kartoffelstock Buntes Marktgemüse	Kartoffel-Gnocchi Kräuterbittersauce Cherrytomaten Käse-Chips	Toblerone-Mousse

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