

MENUPLAN

02.02.– 08.02. 2026

	VORSPEISE	HAUPTGANG FLEISCH/FISCH	DESSERT	
MONTAG	Nüsslisalat mit Ei	Wiener Kalbsrahmgulasch mit Sauerrahm Quarkspätzli Romanesco mit Nussbutter	VEGI Vegi-Hackbällchen mit Kräuterrahmsauce Pommes Frites Coco-Bohnen	Beeren-Mousse mit Quark
DIENSTAG	Winterliche Gemüsecremesuppe	Sautierte Schweinsbratwurst Zwiebelsauce Savoyer Kartoffeln Wirsinggemüse à la creme	Vegetarische Älpler-Makkaroni mit Apfelmus	Bisquit-Tarte mit Minze & Orange
MITTWOCH	Gurkensalat mit Dill & Sauerrahm	Gebratenes Pouletpiessli Zitronenpfeffersauce Teigwaren Ratatouille mit Oregano	Pochiertes Ei auf Spinatbeet Hollandaise Salzkartoffeln	Stracciatella-Creme
DONNERSTAG	Cremesuppe vom Suure-Most mit Einlage	Emmentaler Brätschnitzel Zitrone Kümmelkartoffeln Zucchetti	Randen-Falafel mit Minzedip Blattsalat	Cranberry-Muffin
FREITAG	Blattsalat mit Parmesanflocken	Geschmorte Rindskopfbäggli mit Thymianjus Mascarpone-Risotto Grüne Bohnen	Mediterrane Cannelloni mit Gemüsefüllung	Zwetschgensorbet auf Fruchtsalat
SAMSTAG	Hühnerbouillon mit Fideli & Sherry	Gebratene Cervelat mit Senfsauce Bratkartoffeln mit Rosmarin Ofengemüse	Toast mit Birne und Raclettekäse Kleiner Blattsalat	Aargauer Rüebli-Cake
SONNTAG	Mousse von der Rauchforelle auf Kräutersalat	Hausmarinierter Rindsbraten mit Marsalajus Kartoffelstock Saisongemüse	Winterliche Gemüse-Variation mit Kastanie & Mascarpone-Polenta	Marronimousse mit Trauben

PREISE INKL. 3 DL MINERALWASSER & 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