

MENUPLAN

26.01.– 01.02. 2026

	VORSPEISE	HAUPTGANG		DESSERT
		FLEISCH/FISCH	VEGI	
MONTAG	Karottensuppe mit Ingwer	Ungarisches Rindsragout mit Paprikasauce Kartoffelstock Röschengemüse mit Cashewnüssen	Vegi-Rahmschnitzel mit Tofu, Nudeln Pfirsich mit Rahm	Savarin mit Rum und Mandarinen
DIENSTAG	Bunter Blattsalat geröstete Nüsse und Ei	Geschnetzeltes von der Schweinshuft mit Cognacsauce Tagliatelle Glasiertes Karottengemüse	Linseneintopf mit Edamame und Zucchini Couscous	Sauerrahm-Terrine mit Beeren
MITTWOCH	Rindsbouillon mit Backerbsen und Schnittlauch	Gebratener Pouletoberschenkel BBQ-Mayo-Dip Kümmelkartoffeln Lattich-Gemüse mit Speck	Pat-Thai mit Asiagemüse und Erdnüssen Marinierte Tofuwürfel	Coupe Maison
DONNERSTAG	Endiviensalat mit Clementinen	Gedämpftes Lachsforellenfilet auf Gemüsebeet Limettenbittersauce Linguine	Vegi-Hacktätschli mit Senfsauce und Saucenkartoffeln Rotkraut	Schaumcreme mit Birnenwürfel
FREITAG	Winterliche Gemüsesuppe mit Petersilie	Lammcurry (Irland) mit Kokos und Zitronengras Basmatireis Früchtespiessli	Sautierte Zopfknödel auf Rahmsauerkraut mit Quornstreifen	Bananen-Cake
SAMSTAG	Randensalat mit Apfel	Gebratener Fleischkäse mit grober Senfsauce Bratkartoffeln Hackspinat an Cremesauce	Tofustangen im Knuspermantel Sweet-Chilisauce und gebratener Reis	Bayerische Creme
SONNTAG	Marronisuppe mit Einlage und Kerbelcroûtons	Schweinefilet im Blätterteig mit Wacholdersauce Haselnusskartoffeln Marktgemüse	Pastapfanne mit Steinpilzen und Trockentomaten Reibkäse	Tiramisu

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