







Woche 18	Saft, CHF 2.00	Suppe, CHF 4.50	Tagesmenü	Vegi-Menü	Dessert	Abendessen	Abendessen Vegi
Montag 29.04.24	Feel Good	Spinatcreme Suppe (A, G)	Pouletgeschnetzeltes «Primavera» an Frühlingskräutersauce, Vollkornpenne und tomatierter Kohlrabi (A, C, G) CHF 19.50	 Seitangeschnetzeltes «Primavera» an Frühlingskräutersauce, Vollkornpenne und tomatierter Kohlrabi (A, C, G) CHF 17.50	Honigcreme (G) CHF 3.00	Plain in Pigna* (Engadiener Ofenrösti) mit Kräutersalat (A, C) CHF 15.50	Plain in Pigna (Engadiener Ofenrösti) mit Kräutersalat (A, C) CHF 15.50
Dienstag 30.04.24	Tomate	Romanesco Suppe (A, G, I)	WBZ Lasagne mit Spargel, dazu Erbsen und Rüebl (A, C, G) CHF 19.50	 Gemüselasagne mit dreierlei Linsen und Spargel, dazu Erbsen und Rüebl (A, C, G, I, H) CHF 17.50	Frucht CHF 1.20	Mortadella* mit rotem Rettichsalat und Kräuterbutterbrot (A, C, G, I) CHF 12.50	Hüttenkäse mit rotem Rettichsalat und Kräuterbutterbrot (A, C, G, I) CHF 12.50
Mittwoch 01.05.24	Grapefruit	Quinoasuppe mit Gemüsewürfel (G, I)	 Kalbsbrustschnitten mit Löwenzahnpesto, Ingwer-Polenta und Stangensellerie mit Radiesli (A, G, J) CHF 19.50	Gemüse im Backteig mit Löwenzahnpesto, Ingwer-Polenta und Stangensellerie mit Radiesli (A, C, G) CHF 17.50	Erdbeerkuchen (A, C, G) CHF 3.50	Griessschnitte mit Speck*, Tomatensalat und Ziegenkäse mit Schnittlauch (A, C, G) CHF 13.50	Griessbrei mit Zimtzucker und Fruchtsauce (A, C, G) CHF 11.50
Donnerstag 02.05.24	Süssmost	Grüne Spargelcreme Suppe (A, G)	Rindssaftplätzli mit Röstigaletten und Spinat (A, C, G, J) CHF 19.50	 Mexikaische Spiegeleier mit Mais und Peperoni, Kräuter- Quarkdipp, Röstigaletten und Spinat (A, C, G) CHF 17.50	Apfel-Joghurt-Flan (C, G) CHF 3.00	Pouletspiessli an BBQ-Sauce mit Teigwarensalat (A, G, I) CHF 15.50	Falafel an Quarkdipp mit Teigwarensalat (A, G, I) CHF 15.50
Freitag 03.05.24	Traube	Kohlrabi Suppe (A, G)	 Poulet Cordon-Bleu, Frühlingskartoffeln mit Frühlingszwiebeln und gedünsteter Chinakohl (A, C, G) CHF 20.50	Auberginenschnitzel mit Mohn und Hüttenkäse, Frühlingskartoffeln mit Frühlingszwiebeln und gedünsteter Chinakohl (A, C, G) CHF 17.50	Bisquitroulade mit Beeren (A, C, G) CHF 3.50	Curry-Reissalat mit Kalbfleischstreifen und Früchten garniert, Salat (A, C, G) CHF 13.50	Curry-Reissalat mit Früchten garniert, Salat (A, C, G) CHF 13.50
Samstag 04.05.24	Orange	Gemüse- bouillon mit Backerbsen (A, I)	Rindshacksteak an Cognacrahmsauce, Trockenreis und Pfälzer (G) CHF 19.50	 Dinkel-Quark-Küchlein mit Cashewnüssen an Cognacrahmsauce, Trockenreis und Pfälzer (G, H) CHF 17.50	Vanille-Cornet (C, G) CHF 3.50	Wienerli* im Teig mit Salat (A, C, G, J) CHF 13.50	Vegi Wienerli im Teig mit Salat (A, C, G, J) CHF 13.50
Sonntag 05.05.24	Ananas	Griesssuppe (A, I)	 Mix Grill Spiess* an Bärlauch-Buttersauce Kartoffelgratin und Schwarzwurzeln mit Kräuter (G) CHF 19.50	Gemüsespiessli an Bärlauch- Buttersauce, Kartoffelgratin und Schwarzwurzeln mit Kräuter (G) CHF 17.50	Schokoladen- muffin (A, C, G, H) CHF 3.50	Minestrone* mit Käseschnittchen und Salat (A, C, G) CHF 11.50	Minestrone mit Käseschnittchen und Salat (A, C, G) CHF 11.50

Allergen-Deklaration: Bei Fragen betreffend Allergien und Lebensmittelunverträglichkeit, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Fleischherkunft = Unser Fleisch ist aus der Schweiz, ausser:

Stern* = enthält Schweinefleisch

Preise in CHF inkl. MWST

TAKE-AWAY: minus CHF 2.00 pro Menü (nur bei einem Menü oder Tageshit)

grüne Schrift = BIO



= Fourchette verte