

Woche 24	Saft, CHF 2.00	Suppe, CHF 4.50	Tagesmenü	Vegi-Menü	Dessert	Abendessen	Abendessen Vegi
Montag 09.06.25	Grapefruit	Hafersuppe mit Gemüse- würfeli (A, G, I)	Rinds Lasagne WBZ und Orangen-Rüebli (A, C, G) CHF 18.50	Gemüse Lasagne WBZ und Orangen-Rüebli (A, C, G, I) CHF 17.50	Aprikosen Cake (A, C, G, H) CHF 3.50	Wienerli* im Blätterteig mit Salaten garniert, Brot (A, G, C, I) CHF 13.50	Café complet mit süßem Gugelhopf (A, G, C) CHF 11.50
Dienstag 10.06.25	Süssmost	Tomaten Cremesuppe (G, I)	Pouletgeschnetzeltes an Champignon-Rahmsauce, dazu Randen-Risotto und Bohnenvariation mit Mandelsplitter (A, C, G, H) CHF 19.50	Quorngeschnetzeltes an Champignon-Rahmsauce, dazu Randen-Risotto und Bohnenvariation mit Mandelsplitter (A, C, G, H) CHF 17.50	Tobleronecreme (A, C, G, H) CHF 3.00	Hörnlisalat an Currysauce, Ananas, buntem Gemüse und Truthahnstreifen (A, C, G) CHF 13.50	Hörnlisalat an Currysauce, Ananas, buntem Gemüse und Philadelphia (A, C, G) CHF 13.50
Mittwoch 11.06.25	Tomate	Zuckermais Suppe (G, I)	Kaninchenragout mit Kräuter, dazu Bramata und Zucchetti (A, I) CHF 20.50	Pilzflan an Kräutersauce, dazu Bramata und Zucchetti (A, C, G, I) CHF 17.50	Frucht CHF 1.20	Spanisches Schinkenomelette*, Gemüsesalat, Brot (A, C, G, I) CHF 12.50	Spanisches Pilzomelette mit Frischkäse und Gemüsesalat (A, C, G, I) CHF 12.50
Donnerstag 12.06.25	Orange	Gemüsecreme Suppe (A, C, G, I)	Truthahnschnitzel nach Wiener Art mit Bratkartoffeln und Grill-Tomate (A, C, G, I) CHF 20.50	Saitanschnitzel mit Dinkelflocken paniert, Joghurtdipp , Bratkartoffeln und Grill-Tomate (A, C, G) CHF 17.50	Bread and butter Pudding (A, C, G) CHF 3.50	Cevapcici vom Grill, mit Ajvar und Reis (A, G, I) CHF 16.50	Milchreis mit Kompott und Zimtucker (A, C, G) CHF 12.50
Freitag 13.06.25	Ananas	Creme Dubarry (A, G, I)	Gebackenes Lachsfilet an Limettensauce, dazu Ebly und geschmorter Kräuterfenchel (A, C, D, G) CHF 21.50	Blätterteigkissen mit Brokkoli an Mandelmilch- sauce, geröstete Baumnüsse , Ebly und geschmorter Kräuterfenchel (A, C, G, I, H) CHF 17.50	Kokosnuss Panna Cotta mit Kirschen (G) CHF 3.50	Vitello Tonato, Blattsalat und Brot (A, C, D, G) CHF 15.50	Buntes Gemüse Carpacchio, mit Bergkäse, Blattsalat und Brot (A, C, G) CHF 13.50
Samstag 14.06.25	Multi Vitamin	Peperoni Suppe (A, G, I)	Pouletschenkel Florentiner Art an Parmesansauce, Müscheli und gebratener Sellerie (A, C, G, I) CHF 18.50	Quark-Crêpes Roulade Florentiner Art an Parmesansauce, Müscheli und gebratener Sellerie (A, C, G, I) CHF 17.50	Himbeerschnitte (A, C, G) CHF 3.50	Ravioli Party*, Blattsalat und Brot (A, C, G) CHF 16.50	Ravioli Party, Blattsalat und Brot (A, C, G) CHF 16.50
Sonntag 15.06.25	Feel Good	Gerstensuppe (A, G, I)	Rindsschmorbraten mit Kartoffelstock und Kohlrabi (A, C, G, I, J) CHF 19.50	Honig Ziegenkäse auf Linseneintopf mit bunten Gemüsewürfeln, Kartoffelstock und Kohlrabi (A, C, G, I) CHF 17.50	Schwarzwälder Torte (A, C, G, L) CHF 4.00	Kalte Platte mit Fleisch* und Käse, Brot und Blattsalat (A, C, G, J) CHF 15.50	WBZ Birchermüsli mit Früchten garniert und Brot (A, C, G) CHF 6.50

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

Fleischherkunft = Unser Fleisch ist aus der Schweiz, ausser: Poulet: Schweiz oder Frankreich / Lachs: Norwegen / Truthahn: Frankreich / Kaninchen: Ungarn / Thon: FAO 27

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