

Woche vom 25. August– 31. August 2025

Mo-Fr von 11:30 bis 13:00 Uhr

Woche 35	Saft, CHF 2.00	Suppe, CHF 4.50	Tagesmenü	Vegi-Menü	Dessert	Abendessen	Abendessen Vegi
<b>Montag</b> 25.08.25	Multi Vitamin	Andalusische Gazpacho (A, I)	Truthahngeschnetzeltes an Pilzrahmsauce, dazu Vollkornpenne und Fenchel (A, C, G, I) CHF 19.50	Gemüse-Haferflocken- Schnitzel an Pilzrahmsauce, Vollkornpenne und Fenchel (A, C, G, I) CHF 17.50	Nuss-Panna Cotta (C, G, H) CHF 3.00	Pizza Bianca* (A, C, G, I) CHF 15.50	Pizza Bianca (A, C, G, I) CHF 15.50
<b>Dienstag</b> 26.08.25	Feel Good	Gebratene Selleriecreme- suppe (G, I)	Schweinsschnitzel* "Pizzaiolo" an Kräutersauce mit Couscous und Blattspinat (A, C, G, I) CHF 19.50	Auberginen-Piccata mit Kernen an Kirschtomaten- ragout, dazu Couscous und Blattspinat (A, C, G, H, I) CHF 17.50	Orangencake (A, C, G, H) CHF 3.00	Diverse Crostini* (A, C, G, I) CHF 12.50	Diverse Crostini (A, C, G, I) CHF 12.50
<b>Mittwoch</b> 27.08.25	Trauben	Gemüse- bouillon mit Flädli (A, C, I)	Kalbs-Pojarski* an Jus, dazu Bratkartoffeln und Kohlrabi (A, C, G) CHF 18.50	Maisgaletten mit Sonnenblumenkernen an Kichererbsensauce, dazu Bratkartoffeln und Kohlrabi (A, C, G, H) CHF 17.50	Brombeercreme (C, G) CHF 2.50	Frühlingsrollen mit Pouletfleisch, dazu asiatischer Sojasprossensalat (A, C, F, G, I) CHF 15.50	Frühlingsrollen mit Gemüse, dazu asiatischer Sojasprossensalat (A, C, F, G, I) CHF 15.50
<b>Donnerstag</b> 28.08.25	Grapefruit	Zucchetti- Suppe mit Basilikum (I)	Kalbs Osso Bucco Gremolata, dazu Polenta und Wurzelgemüse (G, I) CHF 20.50	Linsen-Omelette mit Petersilie, dazu Wurzelgemüse und Quarkdipp (A, C, G) CHF 17.50	Frucht CHF 1.20	Brüsseler Salat mit Speck*, Orangen, Parmesan und Knoblauch Croutons (A, G) CHF 12.50	Brüsseler Salat mit Orangen, Parmesan und Knoblauch Croutons (A, G) CHF 12.50
<b>Freitag</b> 29.08.25	Süssmost	Pfälzersuppe (A, G, I)	Rindsragout Burgunder Art mit Kartoffelstock und grüne Bohnen (G, I) CHF 20.50	Sellerieschnitzel im Pankomantel, dazu braune Sauce, Kartoffelstock und grüne Bohnen (A, C, F, G, I) CHF 17.50	Zwetschgen- kuchen (A, C, G, H) CHF 3.50	Sommernachtsfest	Sommernachtsfest
<b>Samstag</b> 30.08.25	Tomate	Walliser Gerstensuppe (A, G, I)	Geschmorter Pouletschenkel an Kurkumasauce, dazu Kräuter-Reis und Sommergemüse (G, I) CHF 19.50	Gebratene Pilze an Kurkumasauce, dazu Kräuter-Reis und Sommergemüse (A, C, G, I) CHF 17.50	Joghurtcreme mit Sauerkirschen (G) CHF 2.50	Landjäger* mit Kartoffel-Gurkensalat (A, C, G) CHF 12.50	Gemügesticks mit Dippsauce und Kartoffel-Gurkensalat (A, C, G) CHF 10.50
<b>Sonntag</b> 31.08.25	Orange	Kartoffel Cremesuppe (G, I)	Kalbsbrust an Rosmarinsauce, Griessschnitte und gebratene Auberginen (A, C, G, I, J) CHF 20.50	Vegetarisches Moussaka mit Auberginen und Kartoffeln, dazu Mischgemüse (A, C, G, I) CHF 17.50	Karamellköpfl mit Rahm (C, G) CHF 3.50	Pasta Festival* mit Salat (A, C, G, I) CHF 16.50	Pasta Festival mit Salat (A, C, G, I) CHF 16.50

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 / Truthahn: Frankreich

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