

Woche 38	Saft, CHF 2.00	Suppe, CHF 4.50	Tagesmenü	Vegi-Menü	Dessert	Abendessen	Abendessen Vegi
Montag 15.09.25	Tomate	Lauchsuppe mit Hülsenfrüchten (G, I)	Hörnli mit G'hacktem, Grana Padano, Apfelmus und herbstliches Mischgemüse (A, C, G, J) CHF 18.50	 Vollkorn-Spaghetti an Tomatensauce, Gemüsewüfel, Grana Padano, Sonnenblumenkernen und herbstliches Mischgemüse (A, C, G, J, M) CHF 17.50	Zitronenquarkcreme (G) CHF 2.50	Reisfleisch* pikant gewürzt (A, G, I) CHF 13.50	Orangenmilchreis mit Zimt und Kompott (A, G) CHF 9.50
Dienstag 16.09.25	Orange	Fenchel Cremesuppe (G, I)	Schweinsgeschnetzeltes* «Stroganoff» mit Polenta und Krautstiel à la Creme (A, G, I) CHF 19.50	 Getreidepuffer mit Kräuter- Quark, dazu Polenta, Krautstiel à la Creme und geröstete Baumnüsse (A, C, G, H, I) CHF 17.50	Frucht CHF 1.20	Baguette mit diversen Füllungen*, dazu Blattsalat (A, C, D, G) CHF 12.50	Baguette mit diversen Füllungen, dazu Blattsalat (A, C, G) CHF 12.50
Mittwoch 17.09.25	Ananas	Haferflocken Suppe (A, G, I)	Kalbsroulade an Schmorgemüsesauce, Kartoffelgnocchi und Bohnen-Variation (A, C, G, I) CHF 20.50	 Kartoffelgnocchi an Kürbisrahmsauce mit Hüttenkäse, knusprige Kernen, Gemüsestreifen und Bohnen-Variation (A, C, G, I) CHF 17.50	Fruchtiges Tiramisu (A, C, G) CHF 3.50	Chipolata-Spiessli* mit Speck* und russischem Salat (A, C, G, J) CHF 13.50	Gemüse Spiessli mit russischem Salat (A, C, G) CHF 13.50
Donnerstag 18.09.25	Multi Vitamin	Kürbis-Curry- Cremesuppe (G, H, I)	 Wild-Patty im Sesambrötli, Cole Slaw, Preiselbeersauce und Süsskartoffel-Pommes (A, C, G, K) CHF 21.50	Vegi Patty im Sesambrötli, Preiselbeersauce, Cole Slaw und Süsskartoffel-Pommes (A, C, F, G, K, M) CHF 17.50	Joghurtflan (C, G) CHF 2.50	Hörnli Salat mit Schinkenstreifen* (A, C, G, H, J) CHF 14.50	Hörnli Salat mit geräucherten Tofustreifen (A, C, F, G, H, I, M) CHF 14.50
Freitag 19.09.25	Feel Good	Gemüse- Cremesuppe (G, I)	Schweins-Rahmschnitzel* mit Champignons, Nudeln und buntes Maisgemüse (A, C, G, I) CHF 19.50	 Eblyschnitzel mit Soja- flocken an Frischkäsesauce, dazu Nudeln und buntes Maisgemüse (A, C, F, G, H, I, M) CHF 17.50	Vermicelles (A, C, G) CHF 3.50	Tiroler Gröstl* mit Speck*, Röst- kartoffeln, Zwiebeln und Spiegelei (A, C, G) CHF 14.50	Tiroler Gröstl mit Käse, Röstkartoffeln, Spiegelei (A, C, G) CHF 14.50
Samstag 20.09.25	Trauben	Bauernsuppe mit Linsen (I)	 Kalbs-Blankett mit Lyoner Kartoffeln und Rotkraut (G, I, L) CHF 21.50	Hülsenfrüchte «Cassoulet» mit Magerquark und Kresse, dazu Lyoner Kartoffeln und Rotkraut (F, G, I, M) CHF 17.50	Süßes Randen-Mousse mit Nüssen (C, G, H) CHF 3.00	Siedfleischcarpaccio an Vinaigrette (A, G, J) CHF 14.50	Gemüsecarpaccio mit Hüttenkäse (A, G) CHF 13.50
Sonntag 21.09.25	Grapefruit	Weisskabis Suppe (G, I)	 Schweins-Zimmerli* an Orangen-Oreganosauce, Vollkornpenne und glasierte Randen (A, C, G, I) CHF 19.50	Pochiertes Romanesco- Köpfli, Sojamilchsauce mit Kräutern, dazu Vollkornpenne und glasierte Randen (A, C, F, G, I) CHF 17.50	Sablées (A, G) CHF 2.50	Cafe Complet mit Brioche (A, C, G) CHF 9.50	Birchermüesli (A, 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 / Truthahn: Frankreich/ Wild Europa / Thon: FAO 71

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