

Woche 44	Saft, CHF 2.00	Suppe, CHF 4.50	Tagesmenü	Vegi-Menü	Dessert	Abendessen	Abendessen Vegi
Montag 27.10.25	Ananas	Kichererbsen-Suppe (G, I)	Kalbsgeschnetzeltes Cremolata, Polenta und Rüebli-Ingwergemüse (A, C, G, I) CHF 19.50	 Quornschnitzel auf Hülsenfrüchten, dazu Polenta, Rüebli-Ingwergemüse und Kräuterquark (A, C, F, G, I, M) CHF 17.50	Gebrannte Creme (C, G) CHF 3.00	Bündner Capuns mit Speck*, Käserahmsauce (A, C, G, I) CHF 15.50	Bündner Kartoffel Pizokels an Käserahmsauce (A, C, G, I) CHF 15.50
Dienstag 28.10.25	Multi-Vitamin	Sellerie-Cremesuppe (A, C, G, I)	Brätkügel* an Champignonrahmsauce, im Pastetli, Reis und Kohlrabi (A, G, J) CHF 18.50	 Herbstliche Gnocchi-Pfanne mit Kürbis und gebratenen Pilzen an Frischkäse- Rahmsauce und Grana Padano (A, C, G) CHF 17.50	Frucht CHF 1.20	Fleischkäse*-Silserli mit Rohkostsalat (A, C, G, I) CHF 12.50	Brie-Silserli mit Rohkostsalat (A, C, G, I) CHF 12.50
Mittwoch 29.10.25	Feel Good	Lauch-Linsensuppe (G, I)	 Hirschpfeffer mit Perlzwiebeln, Spätzli und Rahmwirsing (A, C, G) CHF 21.50	Blumenkohlgalette im Haferflockenmantel, dazu Spätzli, Rahmwirsing (A, C, G) CHF 17.50	Ricotta mit Honig und Maroni (G) CHF 3.00	Moussaka (A, G) CHF 14.50	Gemüseauflauf (A, G) CHF 14.50
Donnerstag 30.10.25	Trauben	Griesssuppe mit Gemüsewürfel (G, I)	 Kalbsbrust mit Nusskruste an Quark-Dipsauce, Kürbis-Risotto mit Kernen und Erbsen (A, C, G, H) CHF 20.50	Gebackene Champignons mit Nusskruste an Quark-Dipsauce, dazu Kürbis-Risotto mit Kernen und Erbsen (A, C, G, H) CHF 17.50	Zitronencake (A, C, G, H) CHF 3.50	Hörnlisalat mit frischen Kräutern und Salamistreifen* (A, C, G) CHF 13.50	Hörnlisalat mit frischen Kräutern und Halloumikäse (A, C, G) CHF 13.50
Freitag 31.10.25	Grapefruit	Rollgersten Suppe (A, G, I)	 Schweinsschnitzel* an Pfeffersauce, Vollkornteigwaren und Chinakohl (A, C, G, I) CHF 19.50	Gemüsegetreideschnitzel an Joghurt-Pfefferminzsauce, Vollkornteigwaren und Chinakohl (A, C, F, G) CHF 17.50	Schweden- schnitte (A, G) CHF 3.00	Raclette-Plausch* (A, C, G) CHF 15.50	Raclette-Plausch (A, C, G) CHF 15.50
Samstag 01.11.25	Süssmost	Kürbis- Kokossuppe (I)	Pouletbrust an Herbstpilzen, dazu Teigwaren und Brokkoli mit Mandeln (A, C, G, H) CHF 19.50	 Herbstpilzragout im Blätterteigpastetli, dazu Teigwaren und Brokkoli mit Mandeln (A, C, G, H) CHF 17.50	Tobleronemousse (A, C, G, H) CHF 3.50	Landrauchschinken* mit Kürbissalat (A, C, G, I) CHF 13.50	Bergkäse mit Kürbissalat (A, C, G, I) CHF 13.50
Sonntag 02.11.25	Tomate	Brunch	Brunch CHF 33.00	Brunch CHF 33.00		Wienerli* im Teig, Rohkostsalat (A, C, G, I, J) CHF 13.50	Tofuwiennerli im Teig, Rohkostsalat (A, C, G, I, J) CHF 13.50

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 / Hirsch: Europa

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