

Woche vom 01. Dezember – 07. Dezember 2025

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

Woche 49	Saft, CHF 2.00	Suppe, CHF 4.50	Tagesmenü	Vegi-Menü	Dessert	Abendessen	Abendessen Vegi
Montag 01.12.25	Trauben	Potage «Parmentier» (G, I)	Fleischkäse* mit Spiegelei, Kartoffelkroketten und zweierlei Rüebli mit Peterli (A, G) CHF 18.50	Quornschnitzel mit Spiegelei, Kartoffelkroketten und zweierlei Rüebli mit Peterli (A, G) CHF 17.50	Vanille-Quarkcreme mit Waffel (A, C, G) CHF 3.00	Panierte Pouletbrust mit Apfel-Chicorée-Salat und Brot (A, C, G) CHF 15.50	Paniert Brie mit Apfel-Chicorée-Salat und Brot (A, C, G) CHF 15.50
Dienstag 02.12.25	Grapefruit	Selleriecreme- suppe (G, I)	Rindgeschnetzeltes an Steinpilzsauce, dazu Lauchreis und Grilltomate (A, G, I) CHF 21.50	Orientalisches Getreideküchlein an Joghurtssauce mit Pfefferminze, dazu Lauchreis und Grilltomate (A, C, G, I) CHF 17.50	Frucht CHF 1.20	Club Sandwich* mit Blattsalat (A, C, G) CHF 13.50	Club Sandwich mit Käse und Avocado, dazu Blattsalat (A, C, G) CHF 13.50
Mittwoch 03.12.25	Süssmost	Karottensuppe «Crécy» (G, I)	Kalbsbratwurst* an Zwiebelsauce, Berner Rösti* und gedämpfte Bohnen (A) CHF 18.50	Tofuschnitzel vom Grill an Kräutersauce, dazu Rösti und gedämpfte Bohnen (A, C, G, I) CHF 17.50	Schokoladen- kuchen (A, C, G, H) CHF 3.50	Pilzschnitte mit gebratenem Speck* und Blattsalat (A, G) CHF 13.50	Fotzelschnitte mit Zimtzucker und Apfelmus (A, C, G) CHF 12.50
Donnerstag 04.12.25	Tomate	Gebratene Lauchsuppe (G, I)	Schweinsschnitzel* an Champignonrahmsauce, dazu Butternüdeli mit Brösel und Fenchel (A, C, G) CHF 19.50	Kürbisragout mit Birnen und Baumnüssen an Käsesojasauce, dazu Vollkorn-Teigwaren und Fenchel (A, C, G, H) CHF 17.50	Lebkuchen- mousse (C, G) CHF 3.00	Schinken* Omelette mit Blattsalat und Brot (A, C) CHF 12.50	Bauern Omelette mit Blattsalat und Brot (A, C) CHF 12.50
Freitag 05.12.25	Orange	Randensuppe mit Apfelwürfel (G, I)	Fischragout an Dillrahmsauce, Gersotto und Blattspinat mit Tomatenwürfel (A, D, G, I) CHF 21.50	Weizenburger mit Quinoa an Gemüsequarksauce, Gersotto und Blattspinat mit Tomatenwürfel (A, C, G) CHF 17.50	Karamellköpfli mit Rahm (C, G) CHF 3.50	Wienerli* mit Kartoffelsalat, Senf und Blattsalat (C, G, I, J) CHF 14.50	Vegi Wienerli mit Kartoffelsalat, Senf und Blattsalat (C, G, I, J) CHF 14.50
Samstag 06.12.25	Ananas	Basler Mehlsuppe (A, G, I)	Schweinshalssteak* mit Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln und Rahmkürbis (G) CHF 19.50	Senf-Eier mit Leinsamen, dazu Bratkartoffeln und Rahmkürbis (A, C, G) CHF 17.50	Überraschungs- dessert (A, C, G, H) CHF 3.50	Pastetli* mit Erbsen (A, G) CHF 15.50	Käseschnitte mit Spiegelei, Blattsalat (A, C, G) CHF 13.50
Sonntag 07.12.25	Feel Good	Gemüse- bouillon «Xavier» (C, I)	Pouletgeschnetzeltes an Schnittlauchsauce, Weisswein-Risotto und Rosenkohl mit Cashew (A, G, I, H) CHF 19.50	Planted Chicken an Schnittlauchsauce, Weisswein-Risotto und Rosenkohl mit Cashew (A, G, H, I) CHF 17.50	Apfelwähle (A, C, G) CHF 5.50	G'Hackts mit Hörnli, Reibkäse und Salat (A, C, G) CHF 15.50	Hörnli an Tomatensauce, Reibkäse und Blattsalat (A, C, G) CHF 15.50

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 / Fischragout: diverse Fangzonen

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