






Woche 51	Saft, CHF 2.00	Suppe, CHF 4.50	Tagesmenü	Vegi-Menü	Dessert	Abendessen	Abendessen Vegi
Montag 15.12.25	Multi Vitamin	Kürbis Cremesuppe (G, I)	Basler Rauchwurst* an Jus, dazu Engadiner Ofenrösti und glasierte Karotten (A, C, G) CHF 19.50	Grünkerneintopf mit Winter- gemüse und Sojamilch, Engadiner Ofenrösti und  Quarkdipsauce (A, C, F) CHF 17.50	Griessköpfli mit Mangosauce (C, G) CHF 3.00	Vogelheu mit Speck* (A, C, G) CHF 12.50	Vogelheu mit Apfelschnitzen (A, C, G) CHF 12.50
Dienstag 16.12.25	Feel Good	Brotsuppe (A, G, I)	 Pouletschnitzel an Champignonrahmsauce, dazu Nudeln und Brokkoli (A, C, G) CHF 20.50	Marroni-Teigwaren mit Brokkoli an Baumnusssauce und Amarantbrösel (A, C, G, H) CHF 17.50	Blätterteig mit Mandelmasse (A, C, G, H) CHF 2.50	Bauernomelette* (A, C, G, I) CHF 12.50	Bauernomelette (A, C, G, I) CHF 12.50
Mittwoch 17.12.25	Trauben	Blumenkohl Cremesuppe (G, I)	Schweinsgeschnetzeltes* «Sweet & Sour» mit Basmatireis und asiatischem Gemüse (F, I, K) CHF 19.50	 Tempuragemüse «Sweet & Sour» mit Vollreis und asiatisches Gemüse (F, I, K) CHF 17.50	Gebrannte Creme mit Nüssen (C, G, H) CHF 3.00	Cevapcici an Ajvarsauce und kanarische Kartoffeln (A, C, G, I) CHF 16.50	Panierter Brie mit Preiselbeeren, kanarische Kartoffeln (A, C, G, I) CHF 15.50
Donnerstag 18.12.25	Grapefruit	Gemüse- bouillon mit Fideli (A, C, F, I)	Spaghetti Bolognese mit Reibkäse und Mischgemüse (A, C, G) CHF 18.50	 Kandiertes Wurzelgemüse an Frischkäsesauce und Bäckerinnenkartoffeln (A, C, G, I) CHF 17.50	Frucht CHF 1.20	Kalter Leberkäse mit süßem Senf und Laugenbretzel (A, C, G, I) CHF 12.50	Bayrischer Obazda mit Laugenbretzel (A, C, G, I) CHF 12.50
Freitag 19.12.25	Süßmost	Minestrone (A, G, I)	Fischstäbli mit Zitronenmayonnaise, Ebly und Rahmspinat (A, C, D, G) CHF 19.50	 Rotes Linsen Curry mit Kokosmilch, Ebly und Rahmspinat (A, G, I) CHF 17.50	Mousse au chocolat (C, G) CHF 3.50	Überbackene Rindfleisch Canelloni (A, C, G, I) CHF 16.50	Gnocci an Frischkäsesauce (A, C, G, I) CHF 16.50
Samstag 20.12.25	Tomaten	Quinoasuppe (I)	 Wildschweinpfeffer mit Spätzli und Rosenkohl (A, C, G) CHF 22.50	Rosenkohl mit Cashewnüssen und Cranberry, dazu knuspriges Thymian-Kartoffelkuchlein und Hüttenkäse (A, C, G, H, I) CHF 17.50	Kokos-Panna Cotta (G) CHF 3.50	Olivenbrot mit Salami*, Tomaten und Gurken (A, G, I) CHF 12.50	Griechischer Salat mit Feta und Olivenbrot (A, G, I) CHF 12.50
Sonntag 21.12.25	Orange	Asiatische Eiersuppe (C, I)	 Speck* und Rippli* mit Dampfkartoffeln und Sauerkraut (J, L) CHF 19.50	Mit Käse gratinierte Maisschnitte, Joghurtdip, Dampfkartoffeln und Sauerkraut (A, C, G) CHF 17.50	Rüeblicake (A, C, G, H) CHF 3.50	Schinkengipfeli* mit Blattsalat Mimosa (A, C, G, I) CHF 13.50	Käseküchlein mit Blattsalat Mimosa (A, C, G, I) 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 / Fischstäbli: FAO 61/ Wildschwein: 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