








Woche 52	Saft, CHF 2.00	Suppe, CHF 4.50	Tagesmenü	Vegi-Menü	Dessert	Abendessen	Abendessen Vegi
Montag 22.12.25	Ananas	Petersilien Cremesuppe (G, I)	 Geflügelblankett nach «Munder Art» mit Basmatireis und gebratenem Gemüse (A, G) CHF 20.50	Kartoffelpuffer mit Ei auf gebratenem Gemüse, dazu Schnittlauch quark (A, C, G) CHF 17.50	Basler Läckerlimousse (A, G, H) CHF 3.00	Bami Goreng mit Poulet (Indonesisches Nudelgericht) (A, C, F, I, K) CHF 16.50	Bami Goreng mit Ei (Indonesisches Nudelgericht) (A, C, D, F, I, K) CHF 16.50
Dienstag, 23.12.25	Multi Vitamin	Maiscrème suppe (G, I)	Schweins Saltimbocca* an Salbeijus, Spaghetti und Vichykarotten (A, C, G) CHF 20.50	 Gemüsestrudel, Joghurt dip mit Nüssen und Vichykarotten (A, C, G, H) CHF 17.50	Vanillecreme mit Rahm (G) CHF 2.50	Wienerli* mit Kartoffelsalat (I) CHF 13.50	Vegi Wienerli mit Kartoffelsalat (I) CHF 13.50
Mittwoch 24.12.25	Tomate	Rüebli Cremesuppe (A, G, I)	 Lachssteak Basler Art mit Pommes Duchesse und Ofen kürbis (A, C, D, G) CHF 21.50	Kräuter -Griessschnitte mit Mozzarella überbacken, gerösteten Kernen, Tomatensauce und Ofen kürbis (A, C, G, I) CHF 17.50	Frucht CHF 1.20	WEIHNACHTS - MENÜ	
Donnerstag 25.12.25	Trauben	Bouillon mit Einlage (G, I)	Kalbsspiess an Zitronen-Thymianbutter, Polenta und grüne Bohnen (A, G) CHF 21.50	 Gemüse-Kartoffelauflauf mit Sojamilch und Chiasamen, dazu grüne Bohnen (C, G, F) CHF 17.50	Überraschungs- Dessert (A, C, G, I) CHF 3.50	Trockenfleischbuffet reichlich garniert und mini Brioche (A, C) CHF 15.50	Käsebuffet reichlich garniert und mini Brioche (A, C, G) CHF 15.50
Freitag 26.12.25	Grapefruit	Hafer Cremesuppe (A, G, I)	 Siedfleisch an Meerrettichrahmsauce, Salzkartoffeln und Lauch (G) CHF 19.50	Grünkohlcurry mit Cashewkernen und roten Linsen, dazu Salzkartoffeln (A, G, H, I, J) CHF 17.50	Birnenkompott CHF 2.00	Hauspastete* mit Sauce Cumberland, dazu Waldorfsalat (A, G, H) CHF 13.50	Gemüserollen mit Frischkäse, dazu Waldorfsalat (A, G, H) CHF 12.50
Samstag 27.12.25	Süssmost	Kartoffelsuppe mit Kümmel (G, I)	Lammragout mit Rosmarin, Vollkornpenne und Kefen (A, C) CHF 22.50	 Halloumiragout mit Gemüse und Sojaflocken, dazu Vollkornpenne und Kefen (A, I, F, G) CHF 17.50	Roulade (A, C, G, H) CHF 3.50	Ofenrösti* Walliser Art (mit Schinken*, Raclettekäse und Tomaten) (G) CHF 15.50	Ofenrösti Walliser Art (mit Raclettekäse und Tomaten) (G) CHF 15.50
Sonntag 28.12.25	Feel Good	Selleriesuppe (G, I)	Saftiger Schweinshalsbraten* an Eierschwämmli-sauce, dazu Ebly und Mischgemüse (A, G, I) CHF 19.50	 Südamerikanischer Bohneneintopf mit Süsskartoffeln und pochiertem Ei, dazu Mischgemüse (A, C, G, I) CHF 17.50	Bayerische Crème (C, G) CHF 3.00	Chicken Nuggets auf Mexikanischem Maisgemüse mit Tomaten und Reis (A, C) CHF 16.50	Gemüse Nuggets auf Mexikanischem Maisgemüse mit Tomaten und Reis (A, C) 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 / Lamm: Neuseeland / Lachs: Norwegen

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