

Woche vom 02. bis 08. Februar 2026

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

Woche 06	Saft, CHF 2.00	Suppe, CHF 4.50	Tagesmenü	Vegi-Menü	Dessert	Abendessen	Abendessen Vegi
Montag 02.02.26	Tomate	Kürbiscreme Suppe mit Curry (A, G, I, J)	Schweinshalsbraten* an Buttersauce mit Estragon, Pommes Duchesse und Bohnen (A, C, G) CHF 19.50	Linsenburger mit Kräuterquark , Pommes Duchesse und Bohnen (A, C, G) CHF 17.50	Mangocreme mit Joghurt (G) CHF 2.50	Siedfleischsalat mit Ei und Brot (A, C) CHF 14.50	Eiersalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Eisbergsalat (A, C) CHF 12.50
Dienstag 03.02.26	Orange	Minestrone (A, I)	Braunes Kalbsvoressen mit Pilaw Reis und Romanesco mit Baumnüssen (A, H) CHF 21.50	Blumenkohlköpfli mit Ei an Ajvarsauce, Pilaw Reis und Romanesco mit Baumnüssen (A, C, H) CHF 17.50	Schokoladen- kuchen (A, G, H) CHF 3.50	Kartoffel-Pizokel mit Bergkäse und Speck* (A, C, G, I) CHF 15.50	Kartoffel-Pizokel mit Bergkäse und Spinat (A, C, G, I) CHF 15.50
Mittwoch 04.02.26	Ananas	Quinoasuppe mit Gemüsewürfel (I)	Trutenbruststeak an Rahmsauce mit Spätzli und Maisgemüse mexikanische Art (A, C, G) CHF 19.50	Mexikanischer Getreideburger auf Mais- gemüse mit Peperoni- würfel, begleitet von einer BBQ-Joghurtsauce (A, C, G) CHF 17.50	Vanillecreme mit Apfelragout (C, G) CHF 2.50	Kalter Fleischkäse* mit Senf, Tomaten, und Essiggurken (A, G, J) CHF 13.50	Käsestäbchen mit Früchesenf, Tomaten und Essiggurken (A, G, J) CHF 13.50
Donnerstag 05.02.26	Multi Vitamin	Kartoffel- Cremesuppe (G)	Penne Rustika* mit Parmesan, dazu Garten <ins>erbsen</ins> (A, C, G) CHF 17.50	G'Hackts vom geräuchertem Tofu und gepufftem Amarant, dazu Vollkorn-Spiralen mit Parmesan und Garten <ins>erbsen</ins> (A, C, G, F) CHF 17.50	Schwarzwalder Quark creme (G) CHF 2.50	Heisser Beinschinken* mit Kartoffelsalat (A, C, G) CHF 14.50	Milchreis mit Zimtzucker und Apfelschnitz (A, G) CHF 10.50
Freitag 06.02.26	Feel Good	Lauch-Bouillon mit Backerbsen (A, G)	Schweinshaxe* «Gremolata», dazu Tomaten-Risotto mit Basilikum und Blattspinat (G, H) CHF 20.50	Dinkelsotto mit Quark und Ofenkürbis, dazu Blattspinat (A, G, H) CHF 17.50	Frucht CHF 1.20	Wurstwegge* mit süssem Senf und diversen Salaten (A, C, G, I, J) CHF 12.50	Paniert Ofencamembert mit Preiselbeeren und diversen Salaten (A, C, G, I) CHF 12.50
Samstag 07.02.26	Trauben	Gemüsecreme Suppe (A, G, I)	Zigeunerspiessli* mit Demi-Glace, dazu Nudeln und Mischgemüse (A, C, G, I) CHF 19.50	Seitanragout mit Kidney-Bohnen und Sonnenblumenkerne, dazu Nudeln und Mischgemüse (A, C, I) CHF 17.50	Kaffeepudding (C, G) CHF 3.00	Meatballs* mit Reissalat (A, C, G) CHF 15.50	Vegiballs mit Reissalat (A, C, G) CHF 15.50
Sonntag 08.02.26	Grapefruit	Selleriecreme Suppe (A, G, I)	Rindsschmorbraten an Merlotsauce, dazu Kartoffelstock und Rotkraut (A, C, G) CHF 21.50	Überbackener Ofenguck mit Freilandeier, Gemüse und Haferflöckli (A, C, G) CHF 17.50	Luftiges Früchtemousse (C, G) CHF 2.50	Ravioliplausch* (A, C, G) CHF 16.50	Ravioliplausch (A, C, G) CHF 16.50

Allergen-Deklaration: Bei Fragen betreffend Allergien und Lebensmittelunverträglichkeit, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

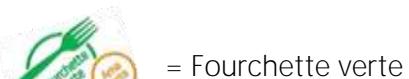
Fleischherkunft = Unser Fleisch ist aus der Schweiz, ausser: Poulet und Truthahn: Frankreich oder Schweiz /

Stern* = enthält Schweinefleisch

Preise in CHF inkl. MWST

TAKE-AWAY: minus CHF 2.00 pro Menü (nur bei einem Menü oder Tageshit am Mittag)

grüne Schrift = BIO



= Fourchette verte