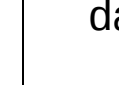


Woche 08	Saft, CHF 2.00	Suppe, CHF 4.50	Tagesmenü	Vegi-Menü	Dessert	Abendessen	Abendessen Vegi
Montag 16.02.26	Grapefruit	Erbsensuppe (A, G, I)	 Schweinsschnitzel* Pariser Art mit Bratkartoffeln und Gemüsestreifen (A, C, I) CHF 19.50	Sellerieschnitzel im Dinkelmantel an Gurken- Mayonnaise, dazu Bratkartoffeln und Gemüsestreifen (A, C, I) CHF 17.50	Quarkcreme mit Fruchtsauce (C, G) CHF 2.50	Würziger Ochsenmaulsalat, Laugenbretzel und Blattsalat (A, C) CHF 14.50	Bergkäsesalat mit Laugenbretzel und Blattsalat (A, C) CHF 12.50
Dienstag 17.02.26	Süsmost	Brotsuppe (A, I)	 Schweinsschulterbraten* an Senfsauce, dazu Gersotto und Lauchgemüse (A, G, J) CHF 19.50	Gemüsestroganoff mit Quinoaaflocken, dazu Gersotto und Lauchgemüse (A, G) CHF 17.50	Frucht CHF 1.20	Belegte Brötli* mit Salat (A, C, D, G, I) CHF 13.50	Belegte Brötli mit Salat (A, C, G, I) CHF 13.50
Mittwoch 18.02.26	Tomate	Linsensuppe (I)	Currywurst* mit Pommes frites und zweifarbige Karotten (I, J) CHF 18.50	 Gefüllte Eierroulade mit Chinakohl, Würfelkartoffeln und zweifarbige Karotten, dazu Cashewnüsse (A, G, H) CHF 17.50	Kokosflan (C, G, H) CHF 3.00	Flammkuchen mit Speck* und Zwiebeln, dazu Salat (A, G) CHF 16.50	Flammkuchen mit Peperoni und Zwiebeln, dazu Salat (A, G) CHF 16.50
Donnerstag 19.02.26	Orange	Pastinaken- Mandelsuppe (I, H)	 Chili con Carne mit Rindfleisch, dazu Frischkäsedipp, gebratener Reis mit Ei und Erbsen mit Peperoni (C, G, I) CHF 19.50	 Chili sin Carne mit Hülsenfrüchten, dazu Frischkäsedipp, gebratener Reis mit Ei und Erbsen mit Peperoni (C, G, I) CHF 17.50	Schokoladen- mousse (C, G) CHF 3.50	Couscous-Salat mit Avocado und buntem Gemüse, dazu Speckbrötli* und Salat (A, C, G) CHF 12.50	Couscous-Salat mit Avocado und buntem Gemüse, dazu Fitnessbrötli und Salat (A, C, G) CHF 12.50
Freitag 20.02.26	Ananas	Suppe nach Hausfrauen Art (G)	 Piccata* an Tomatencoulis, dazu Vollkornspaghetti und Blattspinat (A, C, G, I) CHF 19.50	 Rüebl-Burger mit Hafer- flocken an Tomatencoulis, dazu Vollkornspaghetti und Blattspinat (A, C, G, I) CHF 17.50	Apfelkuchen (A, C, G, H) CHF 3.50	Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Rauchlachsstreifen (A, G, D) CHF 15.50	Ofenkartoffel mit Sauerrahm und eingelegtem Gemüse (A, G, I) CHF 13.50
Samstag 21.02.26	Multi Vitamin	Curry Cremesuppe (A, G, I, J)	 Szegediner Gulasch* mit Kartoffelstock und gratinierter Brokkoli (A, G, L) CHF 20.50	Haloumi Gulasch mit gerösteten Nüssen und Joghurtsauce, dazu gratinierter Brokkoli (A, G, H, L) CHF 17.50	Vanilleschnitte (A, C, G) CHF 3.00	Penne an Tomatensauce mit Schinkenstreifen*, Blattsalat (A, C, G) CHF 16.50	Penne an Käserahmsauce mit Rüeblistreifen, Blattsalat (A, C, G) CHF 16.50
Sonntag 22.02.26	Feel Good	Gemüse Cremesuppe (A, G, I)	 Kalbshacktäschli* an Kapernrahmsauce, dazu Butternudeln und glasierter Rosenkohl (A, C, G, J) CHF 19.50	 Blumenkohlköpfli mit Ei an Kapernrahmsauce, dazu Vollkornteigwaren und glasierter Rosenkohl mit Kernen (A, C, G, H) CHF 17.50	Schwedentorte (A, C, G, H) CHF 3.50	Wurstsalat* garniert (A, C, G) CHF 15.50	Käsesalat garniert (A, C, G) 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 und Truthahn: Frankreich oder Schweiz / Rauchlachs: Dänemark

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