

Woche 12	Saft, CHF 2.00	Suppe, CHF 4.50	Tagesmenü	Vegi-Menü	Dessert	Abendessen	Abendessen Vegi
Montag 16.03.26	Ananas	Minestrone (A, I)	 Schweinsschnitzel* Pariser Art mit Bratkartoffeln und Gemüsestreifen (A, C, J, I) CHF 19.50	Sellerieschnitzel im Dinkelmantel an Gurken-Mayo, dazu Bratkartoffeln und Gemüsestreifen (A, C, I) CHF 17.50	Frucht CHF 1.20	Fondueschnitte mit Essiggurke, Silber- zwiebeln, gebratener Speck*, Blattsalat (A, G, L) CHF 15.50	Fondueschnitte mit Essiggurken und Silberzwiebeln, Blattsalat (A, G, L) CHF 15.50
Dienstag 17.03.26	Multi Vitamin	Kräuter- Cremesuppe (A, G, I)	Fleischkäse* an Jus, dazu Bulgur und Fenchel (A,) CHF 18.50	 Veganer Nussbraten mit Bulgur und Fenchel (A, C, G, H) CHF 17.50	Läckerlimousse (A, C, G) CHF 3.50	Wurstspieß* mit Kartoffelsalat, Blattsalat (A, C, G, I, J) CHF 15.50	Getreide Schnitzel mit Kartoffelsalat, Blattsalat (A, C, G, I, J) CHF 15.50
Mittwoch 18.03.26	Feel Good	Bouillon mit Einlage (A, I)	Rindsschmorbraten mit Gnocchi und gebratenem Kürbis (A, G) CHF 20.50	 Gnocchi an Spinat-Käsesauce und gebratener Kürbis (A, C, G) CHF 17.50	Zitronenroulade (A, C, G) CHF 3.50	Tessinerteller* garniert, Brot und Salat (A, C, G, I) CHF 12.50	Gemüsetartar auf Kichererbsencreme, Brot und Salat (A, C, G, I) CHF 12.50
Donnerstag 19.03.26	Trauben	Spinat Cremesuppe (A, G, I,)	 Pouletgeschnetzeltes Zürcher Art, Vollkornspiralen und Pfälzerkarotten (A, C, G) CHF 19.50	Eblyschnitzel mit Cornflakes, Tomatenrahmsauce, Vollkornspiralen und Pfälzerkarotten (A, C, G, I) CHF 17.50	Meringue mit Rahm (C, G) CHF 2.50	Vitello Tonato mit Brot und Salat (A, D, G, I) CHF 16.50	Indischer Gemüsecocktail an Currysauce, Quinoa- und Blattsalat (A, G, J, I) CHF 14.50
Freitag 20.03.26	Grapefruit	Kartoffelsuppe mit Eierwürfeli (A, C, G, I)	 Kalbsschnitzel Tessiner Art mit Polenta und grüne Bohnen (A, C) CHF 19.50	 Gebratenes Gemüsespiessli an Peperonipesto, Polenta mit gerösteten Baumnüssen , grüne Bohnen (A,, F, I, H) CHF17.50	Beerencreme mit Joghurt (G) CHF 2.50	Penne mit tomatiertem Hack- fleisch, Reibkäse, Blattsalat (A, C, G) CHF 16.50	Penne an Zucchettisauce, Reibkäse, Blattsalat (A, C, G, I) CHF 16.50
Samstag 21.03.26	Süssmost	Gelberbsen- suppe (I)	 Kalbfleischpastetli mit Trockenreis und Erbsen (A, G, I) CHF 19.50	 Kichererbsenpastetli mit Trockenreis und Erbsen (A, G,I) CHF 17.50	Hausgemachte Schenkeli (A, C, G) CHF 3.50	Schupfnudeln mit Käse, Rauchschinkenstreifen* und Gemüseallerlei (A, C, G, I) CHF 15.50	Schupfnudeln mit Käse und Gemüseallerlei (A, C, G, I) CHF 15.50
Sonntag 22.03.26	Tomate	Gemüse Cremesuppe (A, G, I)	 Kalbshaxen an Rotweinsauce, dazu Spätzli und Zucchini (A, C, G, L) CHF 21.50	Dinkelschnitzel mit Hüttenkäse , dazu Spätzli und Zucchini (A, C, G) CHF 17.50	Caramello Amaretti Mousse (A, C, G) CHF 3.50	Gebratener Schinken* auf geröstetem Brot mit pochiertem Ei und Blattsalat (A, B, D, I) CHF 13.50	Pochiertes Ei auf Blattspinat, dazu geröstetem Brot, Blattsalat (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 und Truthahn: Frankreich / Thon: FAO 34

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