

Woche vom 30. März – 05. April 2026

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

Woche 14	Saft, CHF 2.00	Suppe, CHF 4.50	Tagesmenü	Vegi-Menü	Dessert	Abendessen	Abendessen Vegi
Montag 30.03.26	Tomate	Steinpilz Cremesuppe (A, G, I)	Lammragout mit Rosmarin, neue Kartoffeln und Spargelragout (A, C, G) CHF 23.50	Kratzete mit neuen Kartoffeln und Spargelragout (A, C, G, I) CHF 17.50	Vanillestange (A, C, G) CHF 3.50	Salami*-Quiche Griechische Art (A, C, G) CHF 14.50	Spinatwähe mit Feta und Oliven (A, C, G) CHF 14.50
Dienstag 31.04.26	Orange	Mehlsuppe (A, G, I)	Rahmschnitzel* mit Champignons, dazu Müscheli und gedämpfte Rüebli (A, C, G) CHF 19.50	Pochiertes Pilzköpfli an Rahmsauce, dazu Müscheli und gedämpfte Rüebli (A, C, G) CHF 17.50	Joghurt mit Honig und Baumnüssen (G, H) CHF 2.50	Belegte Brötli* mit Salat (A, C, G, I) CHF 13.50	Belegte Brötli mit Salat (A, C, G, I) CHF 13.50
Mittwoch 01.04.26	Ananas	Pfälzer Cremesuppe (A, G)	Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff» mit Spätzli und Butterbohnen (A, C, G) CHF 22.50	Linsen-Moussaka mit Kartoffeln, Auberginen und Tomaten, dazu Butterbohnen (A, G) CHF 17.50	Schokoladen- creme (C, G) CHF 3.00	G'Hackts mit Hörnli, Reibkäse und Salat (A, C, G) CHF 16.50	Tofu-G'Hackts mit Hörnli, Reibkäse und Salat (A, C, G) CHF 16.50
Donnerstag 02.04.26	Multi Vitamin	Zitronengras Suppe (A, F)	Schwedenbraten* an Dörzwetschgensauce, Schupfnudeln und Rotkraut (A, C, G, L) CHF 19.50	Gegrillter Halloumikäse auf Schupfnudeln mit Quark, Frühlingsgemüse (G, I) CHF 17.50	Frucht CHF 1.20	Pot au feu mit Meerrettichschaum (A, C, G) CHF 14.50	Pot au feu mit Meerrettichschaum (A, C, G) CHF 14.50
Freitag 03.04.26	Feel Good	Potage Bonne famé (A, G)	Gebratener Lachs nach Basler Art, dazu Reis mit gerösteten Cashewnüssen und Fenchel (H, I) CHF 22.50	Paniertes Spiegelei, gebratener Reis mit Gemüestreifen an Sweet Chillisauce (A, C, F, G, I) CHF 17.50	Apfelkompott CHF 2.50	Salat Nizza (mit Thon, Kartoffeln und Bohnen) (C, D, G) CHF 14.50	Spargelsalat an Tomatenvinaigrette (A, C, G) CHF 14.50
Samstag 04.04.26	Trauben	Randensuppe (A, I)	Kalbsragout an Kräutersauce, Rahmpolenta und Peperonigemüse (A, G) CHF 23.50	Rahmpolenta mit getrockneten Tomaten, schwarzen Oliven und Walnüssen, dazu Peperonigemüse (A, G, H) CHF 17.50	Passionsfrucht- mousse (G) CHF 3.00	Spargel mit Schinken*, Frühlingskartoffeln und Hollandaise (A, C, G) CHF 16.50	Spargel mit Frühlingskartoffeln und Hollandaise (A, C, G) CHF 16.50
Sonntag 05.04.26	Brunch		Osterbrunch* CHF 36.00	Osterbrunch CHF 36.00		Salsicia Tradizionale*, Kartoffelgnocchi an Tomatensauce (A, C, G, I) CHF 16.50	Vegiwurst, Kartoffelgnocchi an Tomatensauce (A, C, G, I) 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: 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 am Mittag)

grüne Schrift = BIO



= Fourchette verte