
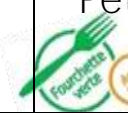





Woche 16	Saft, CHF 2.00	Suppe, CHF 4.50	Tagesmenü	Vegi-Menü	Dessert	Abendessen	Abendessen Vegi
<b>Montag</b> 13.04.26	Grapefruit	Spargel Cremesuppe (G, I)	Kalbsbratwurst* an Zwiebelsauce mit Lyoner- Kartoffeln und Rahmkabis (C, G) CHF 18.50	 Käse-Quarkspätzli mit Pilzen und Röstzwiebeln, dazu Frühlingsgemüse (A, C, G, I) CHF 17.50	Orangen- Tiramisu (A, C, G) CHF 3.50	WBZ Pizza* und Salat (A, C, G) CHF 15.50	WBZ Pizza und Salat (A, C, G) CHF 15.50
<b>Dienstag</b> 14.04.26	Süssmost	Zucchini Cremesuppe (A, G)	 Schweinshaxen* nach Bürgerlicher Art, Griessschnitte und glasierte Gurken mit Dill (A, G, I) CHF 19.50	In Kokos panierte Tofusticks an Tomatensalsa dazu Griessschnitte und glasierte Gurken mit Dill (A, C, G) CHF 17.50	Panna Cotta an Erdbeersauce (G) CHF 3.00	Hauspastete* an Sauce Cumberland mit Waldorfsalat, Brot (A, G, I, J, L) CHF 13.50	Gemüsetartar mit Hüttenkäse und Waldorfsalat, Brot (A, G, I) CHF 13.50
<b>Mittwoch</b> 15.04.26	Tomate	Gerstensuppe (A, G, I)	 Siedfleisch mit frischem Meerrettichschaum, Petersilienkartoffeln und Bouillongemüse (G, I) CHF 19.50	Tortelloni Tricolore Formaggio, “Cinque P Sauce” und gedämpftem Brokkoli (A, C, G) CHF 17.50	WBZ Cremeschnitte (A, C, G) CHF 3.50	Herzhaft gefüllte Crepes*, dazu Salat (A, C, G) CHF 12.50	Süsse gefüllte Crepes, dazu Salat (A, C, G) CHF 12.50
<b>Donnerstag</b> 16.04.26	Orange	Bärlauch Suppe (G, I)	 Pouletschenkel-Ragout, Rosmarinsauce, Vollkornspiralen, gedünsteter Lauch (A, C, G) CHF 19.50	Orientalisches Auberginen- Ragout mit gedämpftem Ei, Vollkornspiralen, gedünsteter Lauch (C, G) CHF 17.50	Schokoladen- creme (A, C, G) CHF 3.00	Wurstwegge* mit Salatteller (A, C, G) CHF 12.50	Pilzwegge mit Salatteller (A, C, G) CHF 12.50
<b>Freitag</b> 17.04.26	Ananas	Tomaten Cremesuppe (A, G, I)	 Zanderfilet Elsässer Art, Salzkartoffeln und Sauerkraut (A, D, G, L) CHF 21.50	Gegrillter Halloumi Schaschlik-Spiess, Tzatziki- sauce, Mascarpone- Risotto, Romanesco (G) CHF 17.50	Frucht CHF 1.20	Asiatischer Glasnudelsalat mit Pouletstreifen und Gemüse (A, C, F, G, K) CHF 14.50	Asiatischer Glasnudelsalat mit Shiitakepilzen und Gemüse (A, C, F, G, K) CHF 12.50
<b>Samstag</b> 18.04.26	Multi Vitamin	Bohnen Cremesuppe (G, I)	 Hörnli mit Speck*, Zucchet- tiwürfel und Zwiebeln, Paprikarahmsauce, Kräuter-Fenchel (A, C, G) CHF 18.50	Würziges Pilz-Stroganoff, dazu Eblysotto mit Sojamilch und Kräuter-Fenchel (A, G) CHF 17.50	Tropisches Frücthemousse mit Quark (C, G) CHF 2.50	Tessinerteller* mit Salat und Brot (A, C, G) CHF 12.50	Salatteller mit Ei und Brot (A, C, G) CHF 15.50
<b>Sonntag</b> 19.04.26	Feel Good	Kartoffelsuppe mit Kümmel (G, I)	 Blätterteigpastetli mit Kalbfleisch, Milken und Pilzen, dazu Trockenreis und Erbsen (A, C, G, I) CHF 19.50	 Bohnen-Gemüseragout an Mascarponesauce im Blätterteigpastetli, dazu Trockenreis und Erbsen (A, C, G, I) CHF 17.50	Haselnuss- Halbgefrorenes (C, G, H) CHF 3.50	Rauchlachsteller garniert, Toastbrot (A, C, D, G, I, J) CHF 15.50	Panierter Camembert mit Kartoffelsalat (A, C, G, I) CHF 15.50

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

Fleischherkunft = Unser Fleisch ist aus der Schweiz, Zander: Kasachstan, Rauchlachs: 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