

Woche 24	Saft, CHF 2.00	Suppe, CHF 4.50	Tagesmenü	Vegi-Menü	Dessert	Abendessen	Abendessen Vegi
<b>Montag</b> 08.06.26	Grapefruit	Hafersuppe mit Gemüse- würfeli (A, G, I)	Rinds Lasagne WBZ und Orangen-Rüebli (A, C, G) CHF 18.50	Gemüse Lasagne WBZ und Orangen-Rüebli (A, C, G, I) CHF 17.50	Aprikosen Mousse (C, G) CHF 3.50	Wienerli* im Blätterteig mit Salaten garniert (A, G, C, I) CHF 13.50	Café complet mit süßem Gugelhopf (A, G, C) CHF 11.50
<b>Dienstag</b> 09.06.26	Süssmost	Tomaten Cremesuppe (G, I)	Pouletgeschnetzeltes an Champignon-Rahmsauce, dazu Randen-Risotto und Bohnenvariation mit Mandelsplitter (A, C, G, H) CHF 19.50	Quorngeschnetzeltes an Champignon-Rahmsauce, dazu Randen-Risotto und Bohnenvariation mit Mandelsplitter (A, C, G, H) CHF 17.50	Schokoladen- crème (A, C, G, H) CHF 3.00	Hörnlisalat an Currysauce, Ananas, buntem Gemüse und Truthahnstreifen (A, C, G) CHF 14.50	Hörnlisalat an Currysauce, Ananas, buntem Gemüse und Philadelphia (A, C, G) CHF 14.50
<b>Mittwoch</b> 10.06.26	Tomate	Zuckermais Suppe (G, I)	Kaninchenragout mit Kräuter, dazu Polenta und Zucchetti (A, I) CHF 22.50	Pilzflan an Kräutersauce, dazu Polenta und Zucchetti (A, C, G, I) CHF 17.50	Frucht CHF 1.20	Spanisches Omelette* mit Gemüsesalat (A, C, G, I) CHF 12.50	Spanisches Omelette mit Frischkäse und Gemüsesalat (A, C, G, I) CHF 12.50
<b>Donnerstag</b> 11.06.26	Orange	Gemüsecreme Suppe (A, C, G, I)	Truthahnschnitzel nach Wiener Art mit Bratkartoffeln und Grill-Tomate (A, C, G, I) CHF 20.50	Saitanschnitzel mit Dinkelflocken paniert, Joghurtdipp, Bratkartoffeln und Grill-Tomate (A, C, G) CHF 17.50	Bread and butter Pudding (A, C, G) CHF 3.50	Cevapcici vom Grill, mit Ajvar und Reis dazu Blattsalat (A, G, I) CHF 16.50	Milchreis mit Kompott und Zimtzucker (A, C, G) CHF 12.50
<b>Freitag</b> 12.06.26	Ananas	Creme Dubarry (A, G, I)	Gebackenes Lachsfilet an Limettensauce, dazu Ebly und geschmorter Kräuterfenchel (A, C, D, G) CHF 21.50	Blätterteigkissen mit Brokkoli an Mandelmilch- sauce, geröstete Baumnüsse, Ebly und geschmorter Kräuterfenchel (A, C, G, I, H) CHF 17.50	Kokosnuss Panna Cotta mit Kirschen (G) CHF 3.50	Vitello Tonato mit Brot und Blattsalat (A, C, D, G) CHF 15.50	Buntes Gemüse Carpacchio, mit Bergkäse, Brot und Blattsalat (A, C, G) CHF 13.50
<b>Samstag</b> 13.06.26	Multi Vitamin	Peperoni Suppe (A, G, I)	Pouletschenkelsteak Florentiner Art an Parmesansauce, Müscheli und gebratener Sellerie (A, C, G, I) CHF 19.50	Quark-Crêpes Roulade Florentiner Art an Parmesansauce, Müscheli und gebratener Sellerie (A, C, G, I) CHF 17.50	Himbeer Cornet (A, C, G) CHF 3.50	Ravioli Party* mit Blattsalat (A, C, G) CHF 16.50	Ravioli Party mit Blattsalat (A, C, G) CHF 16.50
<b>Sonntag</b> 14.06.26	Feel Good	Gerstensuppe (A, G, I)	Rindsschmorbraten mit Kartoffelstock und Kohlrabi (A, C, G, I, J) CHF 19.50	Honig Ziegenkäse auf Linseneintopf mit bunten Gemüsewürfeln, Kartoffelstock und Kohlrabi (A, C, G, I) CHF 17.50	Schwarzwälder Schnitte (A, C, G, L) CHF 4.00	Kalte Platte mit Fleisch* und Käse, Brot und Blattsalat (A, C, G, J) CHF 15.50	WBZ Birchermüsli mit Früchten garniert und Brot (A, C, G) CHF 6.50

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

Fleischherkunft = Unser Fleisch ist aus der Schweiz, Lachs: Norwegen / Truthahn: Frankreich / Kaninchen: Ungarn / Thon: FAO 27

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