

Woche vom 10. – 16. August 2026

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

Woche 33	Saft, CHF 2.00	Suppe, CHF 4.50	Tagesmenü	Vegi-Menü	Dessert	Abendessen	Abendessen Vegi
Montag 10.08.26	Trauben	Kohlrabi- cremesuppe (G, I)	 Rindsragout mit Silberzwiebeln und Speck*, Spätzli und Rüebli (A, C, G, J) CHF 20.50	Reibekuchen mit Ei, würzigem Hüttenkäse , Baumnüssen und Rüebli (A, C, G, H) CHF 17.50	Bananen- Quarkcreme mit Honig (G) CHF 2.50	Heisser Fleischkäse* mit Spiegelei und Kartoffelsalat (C, G) CHF 14.50	Spiegelei mit geschmolzenem Brie und Kartoffelsalat (A, C, G) CHF 14.50
Dienstag 11.08.26	Grapefruit	Wasser- melonen Gazpacho mit Sellerie (G, I)	Brätkügel* im Pastetli an Rahmsauce, dazu Trockenreis und Gartenerbsen (A, C, G, I) CHF 18.50	 Tofu würfel im Pastetli an Rahmsauce, dazu Trockenreis und Gartenerbsen (A, C, G, I) CHF 17.50	Frucht CHF 1.20	Banane «Nadja» im Schinkenmantel* mit Ei-Rahmsauce (A, G) CHF 14.50	Banane «Nadja» an Ei-Rahmsauce (A, G) CHF 14.50
Mittwoch 12.08.26	Süssmost	Creme Dubarry (A, G, I)	 Poulet Cordon Bleu mit Kartoffelecken und sautierte Zucchetti (A, C, G, I) CHF 21.50	Soja-Weizen Cordon Bleu mit Schnittlauch, dazu Kartoffelecken und sautierte Zucchetti (A, C, G, I) CHF 17.50	Caramelflan (C, G) CHF 3.50	Bami Goreng mit Pouletfleisch (A, C, F, G, I) CHF 16.50	Bami-Goreng mit Ei (A, C, F, G, I) CHF 16.50
Donnerstag 13.08.26	Tomaten	Fenchel - cremesuppe (G, I)	 Kalbsbrustrollbraten* an brauner Sauce, dazu Krawättli und Rahmspinat (A, C, G, I) CHF 20.50	 Gefüllte Peperoni in kräftiger Gemüsesauce geschmort, dazu Krawättli und Rahmspinat mit Kernen (A, C, G, H, I) CHF 17.50	Tobleronecreme (C, G, H) CHF 3.00	Tessiner Teller* mit Trockenfleisch, Essiggemüse und Kartoffelbrot (A, C, G, H, J) CHF 14.50	Gefüllte Eier mit russischem Salat und Kartoffelbrot (A, C, G, I) CHF 12.50
Freitag 14.08.26	Orangen	Gerstensuppe (A, G, I)	 Schweinsgeschnetzeltes* «Gyros» mit Kartoffelgratin und Schwarzwurzeln (A, C, G, I) CHF 19.50	Ei im Töpfchen an Sauce Béarnaise, Kartoffelgratin und Schwarzwurzeln (A, C, G, I) CHF 17.50	Rüebliorte (A, C, G, H) CHF 3.50	Frikadelle* an Tartarsauce, Ebly und Rohkostsalat (A, C, G, I) CHF 16.50	Vegi-Patty an Tartarsauce, Ebly und Rohkostsalat (A, C, G, I) CHF 16.50
Samstag 15.08.26	Ananas	Gemüse- cremesuppe (A, G, I)	 Kalbs Adrio* an Bratensauce mit Fettuccine und sommerliches Mischgemüse (A, G, I) CHF 18.50	 Falafel an Joghurt dipsauce, dazu Fettuccine und sommerliches Mischgemüse (A, C, G, I) CHF 17.50	Kirschenkuchen (A, C, G, H) CHF 3.50	Teigwarensalat mit Gurken, Tomaten, Oliven und Salami* (A, C, G, J) CHF 13.50	Teigwarensalat mit Gurken, Tomaten, Oliven und Mozzarella (A, C, G) CHF 13.50
Sonntag 16.08.26	Multi Vitamin	Brunch	Brunch* CHF 33.00	Brunch* CHF 33.00		Schinkenteller* mit Honig-Senf-Sauce (A, C, G, J) CHF 13.50	Birchermüesli (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, ausser: Poulet: Schweiz oder Frankreich

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