

Woche vom 07. September – 13. September 2026

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

Woche 37	Saft, CHF 2.00	Suppe, CHF 4.50	Tagesmenü	Vegi-Menü	Dessert	Abendessen	Abendessen Vegi
Montag 07.09.26	Orange	Rotkabis Cremesuppe (G, I)	Geräucherter Schweinehals* nach provenzalischer Art mit Salzkartoffeln und Dörrbohnen (I, J) CHF 18.50	Gratinierte Zucchettischiffli mit Linsenfüllung an Tomatensauce, dazu Salzkartoffeln (A, C, G) CHF 17.50	Frucht CHF 1.20	Pastetli mit Brätkügeli* und Risibisi (A, G) CHF 16.50	Pastetli mit Pilzfüllung und Risibisi (A, G) CHF 16.50
Dienstag 08.09.26	Ananas	Griesssuppe Leopold (A, G, I)	Poulet-Bolognese mit Vollkornspaghetti und Blattspinat mit Kernen (A, C, G, H, I) CHF 18.50	Gemüse Bolognese mit weissen Bohnen, dazu Vollkornspaghetti und Blattspinat mit Kernen (A, C, G, H, I) CHF 17.50	Berliner (A, C, G) CHF 4.00	Überbackener Toast mit Schinken*, Rührei und Peperoniwürfel (A, C, G) CHF 14.50	Überbackener Toast mit Zucchetti und Pilzen (A, C, G) CHF 14.50
Mittwoch 09.09.26	Multi Vitamin	Rüebli- suppe mit Maroni (G, I)	Pouletbraten «Bürgerliche Art» mit Risotto und Grilltomate (A, G) CHF 19.50	Randen-Risotto mit Parmesan und verlorenem Ei, garniert mit karamellisierten Nüssen und Grilltomate (C, G, H) CHF 17.50	Beerenflan (C, G) CHF 2.50	Ofenfleischkäse* mit Kartoffelsalat (A, C, G) CHF 15.50	Quornschnitzel mit Kartoffelsalat (A, C, F, G, M) CHF 15.50
Donnerstag 10.09.26	Feel Good	Rote Linsensuppe (G, I)	Kaninchenragout mit Rosmarin, dazu Griessnocken und Rüebli (A, C, G) CHF 22.50	Gemüseragout mit Quinoabällchen, Sojamilchsauce, Griessnocken und Rüebli (A, C, G, F, I) CHF 17.50	Mousse au Praline (C, G, H) CHF 3.50	Schinkensalat* auf Kidneybohnen (A, C, G, H, J) CHF 13.50	Halloumisalat auf Kidneybohnen (A, C, G, H, I) CHF 13.50
Freitag 11.09.26	Trauben	Champignon Cremesuppe (G, I)	Rinds-Spiessli an Sauce Bearnaise, dazu Kartoffelgratin und Fenchel (A, C, G) CHF 22.50	Kürbis-Spiessli mit Mandeln paniert an Sauce Bearnaise, dazu Kartoffelgratin und Fenchel (A, C, G, H) CHF 17.50	Gebrannte Creme (A, C, G) CHF 3.00	Wurstwegge* mit Rohkostsalat (A, C, G) CHF 14.50	Käseküchlein mit Rohkostsalat (A, C, G) CHF 14.50
Samstag 12.09.26	Grapefruit	Süsskartoffel- Suppe mit Chia (G, I)	Hirschgeschnetzeltes Jäger Art* mit Mohnpolenta und Rotkraut (A, G, L) CHF 23.50	Rosenkohl-Burger mit Cashewnüssen, Mohnpolenta und Rotkraut (A, G, H, L) CHF 17.50	Joghurtcreme mit Birnenwürfel (G) CHF 2.50	Ochsenmaulsalat* mit Essiggurken (A, C, G, J) CHF 13.50	Eiersalat mit getrockneten Tomaten (A, C, G) CHF 12.50
Sonntag 13.09.26	Süssmost	Kürbis Cremesuppe (G, I)	Kalbsbratwurst* an Zwiebelsauce, dazu Rösti und Sellerie mit schwarzem Sesam (A, G, I, K) CHF 18.50	Tofu Wienerli an Zwiebelsauce, dazu Rösti und Sellerie mit schwarzem Sesam (A, F, G, I, K) CHF 17.50	Kokosmakronen (A, C, H) CHF 3.50	Ungarische Gulaschsuppe mit Brot (A, C, G) CHF 10.50	Ungarische Kartoffelgulaschsuppe mit Brot (A, C, G) CHF 9.50

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

Fleischherkunft = Unser Fleisch ist aus der Schweiz, Kaninchen: Frankreich / Hirsch: Europa

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

Tagesmenüs und Vegimenüs sind Fourchette verte verifiziert

