

Woche vom 21. September – 27. September 2026

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

Woche 39	Saft, CHF 2.00	Suppe, CHF 4.50	Tagesmenü	Vegi-Menü	Dessert	Abendessen	Abendessen Vegi
Montag 21.09.26	Süssmost	Blumenkohl-Suppe (G)	Saltimbocca-Geschnetzeltes* mit Mascarpone-Risotto und Safrankohlrabi (A, G) CHF 19.50	Blätterteigpastetli mit Kichererbsen-Ragout und geräuchertem Tofu, Mascarpone-Risotto und Safrankohlrabi (A, C, F, G, H, M) CHF 17.50	Crêpesroulade mit Apfelquark (A, C, G) CHF 3.50	Pizzaschnitte* WBZ (A, C, G) CHF 15.50	Pizzaschnitte WBZ (A, C, G) CHF 15.50
Dienstag 22.09.26	Tomate	Walliser Gerstensuppe (G, I)	Saucisson* mit Salzkartoffeln und Lauchgemüse (A, G, I, J) CHF 18.50	Zuckermais-Linsen-Galetten, Sojafrischkäsesauce mit Kerbel, Salzkartoffeln und Lauchgemüse mit Kernen (A, C, F, G, H, I, M) CHF 17.50	Bittermandel-Creme mit Joghurt (A, G, H) CHF 2.50	«Saure Wurst*» Lyoner-Carpaccio mit Vinaigrette (A, C, G) CHF 12.50	Gefüllte Eier mit Garnitur und Brot (A, C, G) CHF 9.50
Mittwoch 23.09.26	Orange	Maroni Cremesuppe (A, G, I, H)	Truthahnragout an Pfefferrahmsauce, dazu Schupfnudeln und zweifarbige Karotten (A, C, G, I) CHF 19.50	Spinat-Kartoffelpuffer mit tomatiertem Hüttenkäse, Baumnüssen und zweifarbige Karotten (A, C, G, H, I) CHF 17.50	Frucht CHF 1.20	Käsespätzli mit Röstzwiebeln und Speck* (A, C, G) CHF 16.50	Käsespätzli mit Röstzwiebeln und Apfelmus (A, C, G) CHF 16.50
Donnerstag 24.09.26	Ananas	Bohnensuppe (G, I)	Hirschpfeffer mit Spätzli und Apfel-Rotkraut (A, C, G, I) CHF 21.50	Schlechter Jäger: Pilzragout mit Rahmsauce dazu Spätzli und Apfel-Rotkraut (A, C, F, G, H, I) CHF 17.50	Ovomaltine Mousse (A, C, G, H) CHF 3.00	Salsiccia Tradizionale* auf Tomaten-Reis mit Basilikum (G, I) CHF 15.50	Vegi Wienerli auf Tomaten-Reis mit Basilikum (F, G, K) CHF 15.50
Freitag 25.09.26	Multi Vitamin	Krautstiel-suppe (G, I)	Brasato-Ravioli an Lauch-Rahm-Sauce, geröstete Nüsse, Sbrinz und Randengemüse (A, C, G, I, H) CHF 18.50	Kürbis-Ravioli an Lauch-Rahm-Sauce, geröstete Nüsse, Sbrinz und Randengemüse (A, C, G, H, I) CHF 17.50	Vanille-Cornet (C, G) CHF 3.50	Speckteller* mit Zwiebeln, Essiggurken und Brot (A, C, G) CHF 12.50	Randenkäse mit Früchtechutney und Brot (A, C, G) CHF 11.50
Samstag 26.09.26	Feel Good	Gemüse-Bouillon mit Flädli (A, C, I)	Rehgeschnetzeltes an Preiselbeersauce, Röstigaletten und Rosenkohl (A, C, G, I) CHF 21.50	Sellerieschnitzel mit Kürbis-kerne an Mandelsauce, Röstigaletten und Rosenkohl (A, C, G, H, I) CHF 17.50	Birnenmousse mit Safran (A, C, G) CHF 3.00	G’Hackts mit Hörnli, hausgemachtes Apfelmus und Reibkäse (A, C, G) CHF 16.50	Vegi-G’Hackts mit Hörnli, hausgemachtes Apfelmus und Reibkäse (A, C, G) CHF 16.50
Sonntag 27.09.26	Trauben	Brotsuppe (A, I)	Saftiger Schweinsbraten* mit Sauce, Kartoffelstock und geschmortem Lattich (A, C, G, I, J) CHF 20.50	Lattich-Roulade mit Getreide, Ei, Quark und Wurzelgemüse gefüllt, vegetarische Schmorsauce und Kartoffelstock (A, C, F, G, M) CHF 17.50	Überraschungs-Dessert (A, C, G, H) CHF 3.50	Glasnudelsalat mit Poulet (A, C, F, I, K) CHF 13.50	Glasnudelsalat mit Shiitakepilzen (A, C, F, I, K) CHF 12.50

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

Fleischherkunft = Unser Fleisch ist aus der Schweiz, Truthahn: Frankreich / Wild: 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

