

Menü vom 12.10.2026 bis 18.10.2026

CHF 16.00 exkl. Dessert

Mittagsmenü

Vegetarisch

CHF 13.50

Abendmenü

Vegetarisch

Montag	Gelberbsensuppe Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Rösti und glasierte Rüebli Brownies	Gelberbsensuppe Walliser Rösti mit glasierten Rüebli Brownies	Fish and Chips (Forelle, Zucht CH) Tartarsauce BBQ- Fries Blattsalat	Panierte Champignons Tartarsauce BBQ- Fries Blattsalat
Dienstag	Kürbiscremesuppe Emmentaler Brätschnitzel (Schwein) mit Pilzrahmsauce Pappardelle und Zucchetti- Tomaten- Gemüse Fruchtmousse	Kürbiscremesuppe Vegi Cordonbleu (Quorn) Pilzrahmsauce Pappardelle Zucchetti- Tomaten- Gemüse Fruchtmousse	Gemüselasagne auf Tomatensauce mit Olivenöl, Cipolotti, Cherrytomaten, Kräutern garniert	Gemüselasagne auf Tomatensauce mit Olivenöl, Cipolotti, Cherrytomaten, Kräutern garniert
Mittwoch	Knollenselleriecreme mit Ahornsirup Siedfleisch (Rind) Estragonsauce mit Petersilienkartoffeln und Lattichstreifen Frische Frucht	Knollenselleriecreme mit Ahornsirup gefüllte Aubergine Estragonsauce Mit Petersilienkartoffeln und Lattichstreifen Frische Frucht	Backhendel (CH) auf schwarzen Linsen mit Preiselbeer- Chutney	Backcamembert auf schwarzen Linsen mit Preiselbeer- Chutney
Donnerstag	Süsskartoffelsuppe gebackener Ofenflischkäse (Schwein) mit Demi-glace (Bratensauce) Pizokels und mediterranem Ofengemüse Mangoschnitte	Süsskartoffelsuppe gebackener Plant-based Flischkäse mit Balsamicosauce Pizokels und mediterranem Ofengemüse Mangoschnitte	Rotes Gemüsecurry mit Kichererbsen und Basmatireis	Rotes Gemüsecurry mit Kichererbsen und Basmatireis
Freitag	Pfälzerkarottensuppe Seezungenröllchen mit Lachs (FAO 71, zucht SCO) Safran- Sauce Tomaten- Risotto Glasierte Gurken Kokosmakronen	Pfälzerkarottensuppe gebackene rote Linsen –Röllchen Safran- Sauce Tomaten- Risotto Glasierte Gurken Kokosmakronen	Gebackene Risottobällchen mit Tomatensugo auf Mischgemüse	Gebackene Risottobällchen mit Tomatensugo auf Mischgemüse
Samstag	Gemüsecremesuppe geschmortes Kalbsragout mit Rosmarinjus Nudeln und Artischocken- Gemüse Kaiserschmarrn	Gemüsecremesuppe mit frischem Spinat, getr. Tomaten und Feta Gefüllte Peperoni an Kerbelsauce mit Nudeln und Artischocken Kaiserschmarrn	Brie de Meaux garniert mit Feigensenf, Oliven und Dörrtomaten Kräuterquark und Gschwellti	Brie de Meaux garniert mit Feigensenf, Oliven und Dörrtomaten Kräuterquark und Gschwellti
Sonntag	Kastaniencremesuppe sautiertes Schweinshalssteak mit Champignon Rahmsauce und Risi Bisi (Reis+Erbsen) Glace	Kastaniencremesuppe gebratenes Seitanschnitzel mit vegetarischer Champignon Rahmsauce und Risi Bisi (Reis+Erbsen) Glace	Rindsgehacktes mit Hörnli und Apfelmus	Vegi Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus

Vegi

Fleisch

Fisch

Montag bis
Freitag
nur mittags

Kartoffel- Lauch- Quiche
Kräuterquark
Tagessalat/Tagessuppe
CHF 18.50 (10.20)*

Kalbsgeschnetzeltes
mit Currysauce
Salat- und Beilagenbuffet
CHF 24.00 (13.30)*

Egliknusperli (POL)
mit Tartarsauce
Salat- und Beilagenbuffet
CHF 24.00 (13.30)*