

Menü vom 03.11.2025 bis 09.11.2025

CHF 15.50 exkl. Dessert

	Mittagsmenü	Vegetarisch	Abendmenü	Vegetarisch
Montag	Kerbelcremesuppe Trutenschnitzel paniert mit Tomaten- Chutney, Röstkroketten und Broccoli mit Mandelbutter Marinierte Zwetschgen, Meringue, Vanillerrahm	Kerbelcremesuppe Planted Schnitzel Wiener Art mit Tomaten- Chutney, Röstkroketten und Broccoli mit Mandelbutter Marinierte Zwetschgen, Meringue, Vanillerrahm	Falafel auf Linsengemüse mit frischem Spinat, getr. Tomaten und Feta und Aprikosen dazu einen Joghurt Dipp	Falafel auf Linsengemüse mit frischem Spinat, getr. Tomaten und Feta und Aprikosen dazu einen Joghurt Dipp
Dienstag	Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl Poulet-Involtini gefüllt mit Tomaten/Basilikum an Kräuterjus mit Kartoffelgratin und Rosenkohl Capuccinomousse	Kürbiscremesuppe Gefüllter Portobello- Pilz (mit Spinat und Feta) mit Tomaten- Chutney mit Kartoffelgratin und Rosenkohl Cappuccino-Mousse	Apfelküchlein auf Vanillesauce mit Früchtekomott Blattsalat mit Huusdressing	Apfelküchlein auf Vanillesauce mit Früchtekomott Blattsalat mit Huusdressing
Mittwoch	Gelberbsensuppe Ravioli mit Rindfleischfüllung an Tomatensauce mit Romanesco Polnische Art (mit Ei) Frische Frucht	Gelberbsensuppe Ravioli mit Gemüsefüllung an Tomatensauce mit Romanesco Polnische Art (mit Ei) Frische Frucht	Landrauchschenke (Schwein) garniert mit Mixed Pickles und Preiselbeer- Chutney Verschiedene Blattsalate Brot und Butter	Antipastigemüse garniert mit Mixed Pickles und Preiselbeer- Chutney Verschiedene Blattsalate Brot und Butter
Donnerstag	Hirse-Lauchsuppe Geschmortes Kalbsgeschnetzeltes mit Champignon Rahmsauce an Nudeln und Mischgemüse Herbst / Winter Blondies (Helle Brownies)	Hirse-Lauchsuppe sautierte Tofuwürfel mit Champignon Rahmsauce an Nudeln und Mischgemüse Herbst / Winter Blondies (Helle Brownies)	gebratene Schwebsbratwurst mit Kartoffel - Gurkensalat und Senf Brot und Butter	gebratene Vegetarische Alternative zu Bratwurst mit Kartoffel - Gurkensalat und Senf Brot und Butter
Freitag	Blumenkohlcremesuppe sautiertes Wolfsbarschfilet (Zucht,GRC) am Zitronensauce mit Gemüsereis Blattspinat Caramel Pudding	Blumenkohlcremesuppe gebackener Hokkaido- Kürbis mit Feta und Kräutern an Zitronensauce mit Gemüsereis und Blattspinat Caramel Pudding	Kartoffelnocchi mit gebackene, Hokkaido- Kürbis und Masigemüse	Kartoffelnocchi mit gebackene, Hokkaido- Kürbis und Masigemüse
Samstag	Gemüsecremesuppe Gebratener Schweinsbraten an Pfeffersauce mit Bratkartoffeln und Glasierte Rübli Heidelbeer- Joghurt Panna Cotta	Gemüsecremesuppe Gebackenes Blumenkohl- Medaillon an vegetarischer Pfeffersauce mit Bratkartoffeln und Glasierte Rübli Heidelbeer- Joghurt Panna Cotta	Bircher Müesli garniert mit Schlagrahm und Früchtegarnitur Brötli und Butter	Bircher Müesli garniert mit Schlagrahm und Früchtegarnitur Brötli und Butter
Sonntag	Maiscremesuppe Meatballs (Rind) mit Tomaten- Balsamico- Sauce auf Tagliatelle mit sautierten Auberginen Glace	Maiscremesuppe Planted Steak Cuts mit Tomaten- Balsamico- Sauce auf Tagliatelle mit sautierten Auberginen Glace	Bündnersteller (Schwein + Rind) mit Käse garniert mit Baumnüssen und Trauben Baguette und Butter	Käseteller garniert mit Baumnüssen und Trauben Baguette und Butter

Vegi

Kürbisrisotto

Montag bis Freitag nur mittags
Mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen
Tagessalat/Tagessuppe CHF 18.50 (10.20) *

Fleisch

Hausgemachter Wildhackbraten (DE)

Mit Wildjus
Salat- und Beilagenbuffet
CHF 24.00 (13.30) *

Fisch

Pulpo vom Grill (FAO 27)

Mit Kräuteröl
Salat- und Beilagenbuffet
CHF 24.00 (13.30) *