

Menü vom 03.11.2025 bis 09.11.2025

CHF 15.50 exkl. Dessert

Mittagsmenü

Vegetarisch

CHF 13.50

Abendmenü

Vegetarisch

Montag	Kerbelcremesuppe Trutenschnitzel paniert mit Tomaten- Chutney, Röstikroketten und Broccoli mit Mandelbutter Marinierte Zwetschgen, Meringue, Vanillerahm	Kerbelcremesuppe Planted Schnitzel Wiener Art mit Tomaten- Chutney, Röstikroketten und Broccoli mit Mandelbutter Marinierte Zwetschgen, Meringue, Vanillerahm	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 Kürbiskernenöl Poulet-Involtni 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 Früchtekompott Blattsalat mit Huusdressing	Apfelküchlein auf Vanillesauce mit Früchtekompott 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	Landrauschschinken (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 Schweinsbratwurst 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	Kartoffelgnocchi mit gebackene, Hokkaido- Kürbis und Masigemüse	Kartoffelgnocchi mit gebackene, Hokkaido- Kürbis und Masigemüse
Samstag	Gemüsecremesuppe Gebratener Schweinsbraten an Pfeffersauce mit Bratkartoffeln und Glasierte Rüebli Heidelbeer- Joghurt Panna Cotta	Gemüsecremesuppe Gebackenes Blumenkohl- Medaillon an vegetarischer Pfeffersauce mit Bratkartoffeln und Glasierte Rüebli Heidelbeer- Joghurt Panna Cotta	Birchermüesli garniert mit Schlagrahm und Früchtegarniture Brötli und Butter	Birchermüesli garniert mit Schlagrahm und Früchtegarniture 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	Bündnerteller (Schwein + Rind) mit Käse garniert mit Baumnüssen und Trauben Baguette und Butter	Käseteller garniert mit Baumnüssen und Trauben Baguette und Butter

	Vegi	Fleisch	Fisch
Montag bis Freitag nur mittags	Kürbisrisotto Mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen Tagessalat/Tagessuppe CHF 18.50 (10.20) *	Hausgemachter Wildhackbraten (DE) Mit Wildjus Salat- und Beilagenbuffet CHF 24.00 (13.30) *	Pulpo vom Grill (FAO 27) Mit Kräuteröl Salat- und Beilagenbuffet CHF 24.00 (13.30) *

Wenn nicht anders deklariert stammt unser Fleisch und Geflügel aus der Schweiz
 Alle unsere Brot- und Backwaren stammen aus der Schweiz, mit Ausnahme derjenigen, die explizit anders gekennzeichnet sind
 Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne
 Preise inkl. 8.1 % MwSt.