

Woche vom 25. November – 01. Dezember 2024

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

Woche 48	Saft, CHF 2.00	Suppe, CHF 4.50	Tagesmenü	Vegi-Menü	Dessert	Abendessen	Abendessen Vegi
Montag 25.11.24	Grapefruit	Kartoffel-Gurkensuppe mit Dill (G, I)	Gefüllte Kalbsbrust* an Salbeijus, Teigwaren mit Leinsamenbrösel und Stangensellerie (A, C, G, I, H) CHF 21.50	Weizen -Burger mit Soja-Milch im Chiasamenmantel, Frischkäsesauce , Teigwaren mit Leinsamenbrösel und Stangensellerie (A, C, F, G, I, H) CHF 17.50	Frucht CHF 1.20	Hörnli-Pfanne mit Schinken*, Käse und Gemüse (A, C, G, I) CHF 15.50	Hörnli-Pfanne mit Pilzen, Käse und Gemüse (A, C, G, I) CHF 15.50
Dienstag 26.11.24	Süssmost	Pfifferling suppe (G, I)	Rindsköttbullar an Jus und Preiselbeeren, dazu Kartoffelstock und Randengemüse (A, G, I) CHF 19.50	Mit Dinkelflocken paniertes Kürbisschnitzel, Preiselbeeren, Kartoffelstock und Randengemüse mit Sonnenblumenkernen (A, C, G, H) CHF 17.50	Jogurt mit Nussstreusel (A, G, H) CHF 2.50	Diverse Smörrebröd* mit Salat (A, C, G, I) CHF 12.50	Diverse Smörrebröd mit Salat (A, C, G, I) CHF 12.50
Mittwoch 27.11.24	Tomate	Gerstensuppe (G, I)	Paniertes Kalbsbrätschnitzel* mit Zitrone, bunte Spätzlipfanne mit Gemüsestreifen an Quarkrahmsauce (A, C, G, I) CHF 19.50	Bulgur-Kräuterküchlein, dazu bunte Spätzlipfanne mit Gemüsestreifen an Quarkrahmsauce (A, C, G, I) CHF 17.50	Schokoladenpudding (C, G) CHF 3.00	Flammkuchen* mit Speck* und Zwiebeln, dazu Blattsalat (A, C, G) CHF 15.50	Flammkuchen mit Peperoni und Lauch, dazu Blattsalat (A, C, G) CHF 15.50
Donnerstag 28.11.24	Orange	Weisskohl -suppe (G, I)	Hühnerragout «Madagaskar» mit Radieschen-Risotto und Romanesco (A, G) CHF 19.50	Halloumiwürfel «Madagaskar», mit Radieschen-Risotto und Romanesco (A, G, I) CHF 17.50	Hummelschnitte (A, C, G, H) CHF 3.00	Damenteller mit Schinken* und Spargelspitzen, Blattsalat und Brot (A, C, G) CHF 12.50	Orangen Milchreis mit Zimtucker (G) CHF 9.50
Freitag 29.11.24	Ananas	Gelberbsen-suppe (I)	Geräucherter Schweinshals*, Salzkartoffeln und Dörrbohnen mit Bohnenkraut (keine) CHF 19.50	Pochiertes Ei an Soja-Senfsauce, Salz-kartoffeln und Dörrbohnen mit Bohnenkraut (C, F, J) CHF 17.50	Quark creme mit Traubensauce (G) CHF 2.50	Grill Mix Spiessli* mit BBQ Sauce, Bratkartoffeln und Rohkostsalat (G, I, J) CHF 16.50	Panierte Mozzarella Sticks mit BBQ Sauce, Bratkartoffeln und Rohkostsalat (I, J, G) CHF 14.50
Samstag 30.11.24	Multi Vitamin	Linsensuppe (I)	Truthahnragout «Sweet & Sour» mit Basmatireis und gebratener Fenchel (A) CHF 19.50	Pochiertes Kürbisköpfli mit Schnittlauch- Quark dippsauce, Basmatireis und gebratener Fenchel (C, G) CHF 17.50	Joghurt -Randenflan (G) CHF 3.00	Überbackenes Ciabatta mit Rohschinken* und Birne, garniert mit Nüsslisalat (A) CHF 13.50	Überbackens Ciabatta mit Ziegenkäse, Honig und Birne, garniert mit Nüsslisalat (A) CHF 13.50
Sonntag 01.12.24	Feel Good	Brotsuppe (A, I)	Schwedenbraten* an Bratensauce mit Dörrzwetschgen, Müscheli und glasierte Rüeblli (A, C, G) CHF 19.50	Gemüseauflauf mit Couscous und Ricotta , Müscheli und glasierte Rüeblli (A, C, G, I) CHF 17.50	Schweden-schnitte (C, G) CHF 3.50	Graved Lachs an Senfdillsauce, Toast und Salatgarnitur (A, D, I, J) CHF 16.50	Salatteller mit Ei und Brot (A, D, C, I) 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, ausser: Poulet: Schweiz oder Frankreich / Truthahn: Frankreich / Lachs: Norwegen

Stern* = enthält Schweinefleisch

Preise in CHF inkl. MWST

TAKE-AWAY: minus CHF 2.00 pro Menü (nur bei einem Menü oder Tageshit)

grüne Schrift = BIO



= Fourchette verte