

Woche vom 02. Dezember – 08. Dezember 2024

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

Woche 49	Saft, CHF 2.00	Suppe, CHF 4.50	Tagesmenü	Vegi-Menü	Dessert	Abendessen	Abendessen Vegi
Montag 02.12.24	Trauben	Potage «Parmentier» (G, I)	Fleischkäse* mit Spiegelei, Kartoffelkroketten und zweierlei Rüebli mit Peterli (A, G) CHF 18.50	Quornschnitzel mit Spiegelei, Kartoffelkroketten und zweierlei Rüebli mit Peterli (A, G) CHF 17.50	Vanille- Quarkcreme mit Waffel (A, C, G) CHF 3.00	Panierte Pouletbrust mit Apfel-Chicoreesalat und Brot (A, C, G) CHF 15.50	Panierter Brie mit Apfel-Chicoreesalat und Brot (A, C, G) CHF 13.50
Dienstag 03.12.24	Grapefruit	Selleriecreme- suppe (G, I)	Rindsgeschnetzeltes an Steinpilzsauce, dazu Lauchreis und Grilltomate (A, G, I) CHF 21.50	Orientalisches Getreideküchlein an Joghurtsauce mit Pfefferminze, dazu Lauchreis und Grilltomate (A, C, G, I) CHF 17.50	Frucht CHF 1.20	Club Sandwich* mit Blattsalat (A, C, G) CHF 13.50	Club Sandwich mit Käse und Avocado, dazu Blattsalat (A, C, G) CHF 13.50
Mittwoch 04.12.24	Süssmost	Karottensuppe «Crécy» (G, I)	Kalbsbratwurst* an Zwiebelsauce, Berner Rösti* und gedämpfte Bohnen (A) CHF 18.50	Tofuschnitzel vom Grill an Kräutersauce, dazu Rösti und gedämpfte Bohnen (A, C, G, I) CHF 17.50	Schokoladen- kuchen (A, C, G, H) CHF 3.50	Pilzschnitte mit gebratenem Speck* und Blattsalat (A, G) CHF 13.50	Fotzelschnitte mit Zimtzucker und Apfelmus (A, C, G) CHF 12.50
Donnerstag 05.12.24	Tomate	Gebratene Lauchsuppe (G, I)	Schweinschnitzel* an Champignonrahmsauce, dazu Butternüdeli mit Brösel und Fenchel (A, C, G) CHF 19.50	Kürbisragout mit Birnen und Baumnüssen an Käse- sojasauce, dazu Vollkorn- teigwaren und Fenchel (A, C, G, H) CHF 17.50	Lebkuchen- mousse (C, G) CHF 3.00	Schinken* Omelette mit Blattsalat und Brot (A, C) CHF 12.50	Bauern Omelette mit Blattsalat und Brot (A, C) CHF 12.50
Freitag 06.12.24	Orange	Randensuppe mit Apfelwürfel (G, I)	Fischragout an Dillrahmsauce, Gersotto und Blattspinat mit Tomatenwürfel (A, D, G, I) CHF 19.50	Weizenburger mit Quinoa an Gemüsequarksauce, Gersotto und Blattspinat mit Tomatenwürfel (A, C, G) CHF 17.50	Karamelköpfler mit Rahm (C, G) CHF 3.50	Wienerli* mit Kartoffelsalat, Senf und Blattsalat (C, G, I, J) CHF 14.50	Vegi Wienerli mit Kartoffelsalat, Senf und Blattsalat (C, G, I, J) CHF 14.50
Samstag 07.12.24	Ananas	Basler Mehlsuppe (A, G, I)	Schweinshalssteak* mit Kräuterbutter, dazu Brat- kartoffeln und Rahmkürbis (G) CHF 19.50	Senf-Eier mit Leinsamen, dazu Bratkartoffeln und Rahmkürbis (A, G, C) CHF 17.50	Überraschungs- dessert (A, C, G, H) CHF 3.50	Kalbsmilken Pastetli mit Erbsen (A, G) CHF 15.50	Käseschnitte mit Spiegelei, Blattsalat (A, C, G) CHF 13.50
Sonntag 08.12.24	Multi Vitamin	Gemüse- bouillon «Xavier» (C, I)	Pouletgeschnetzeltes an Schnittlauchsauce, Weisswein-Risotto und Rosenkohl mit Cashew (A, D, G, I, H) CHF 19.50	Planted Chicken an Schnittlauchsauce, Weisswein-Risotto und Rosenkohl mit Cashew (A, D, G, H, I) CHF 17.50	Apfelwähe (A, C, G) CHF 5.50	G'Hacks mit Hörnli, Reibkäse und Salat (A, C, G) CHF 15.50	Hörnli an Tomatensauce, Reibkäse und Blattsalat (A, C, G) CHF 15.50

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 / Fischragout: diverse Fangzonen

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