

**Woche vom 23. Dezember – 29. Dezember 2024**

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

Woche 52	Soft, CHF 2.00	Suppe, CHF 4.50	Tagesmenü	Vegi-Menü	Dessert	Abendessen	Abendessen Vegi
Montag 23.12.24	Ananas	Petersilien Cremesuppe (G, I)	 Geflügelblankett nach «Munder Art» mit Basmatireis und gebratenem Gemüse (A, G) CHF 20.50	Kartoffelpuffer mit Ei auf gebratenem Gemüse, dazu <b>Schnittlauch</b> quark (A, C, G) CHF 17.50	Basler Läckerlimousse (A, G, H) CHF 3.00	Hauspastete* mit Sauce Cumberland, dazu Waldorfsalat (A, G, H) CHF 13.50	Gemüserollen mit Frischkäse, dazu Waldorfsalat (A, G, H) CHF 12.50
Dienstag, 24.12.24	Orange	Maiscrème suppe (G, I)	Schweins Saltimbocca* an Salbeijus, Spaghetti und Vichykarotten (A, C, G) CHF 20.50	Gemüsestrudel, <b>Joghurd</b> dipp mit <b>Nüssen</b> und Vichykarotten (A, C, G, H) CHF 17.50	Vanillecreme mit Rahm (G) CHF 3.50	Weihnachts-Menü	
Mittwoch 25.12.24	Feel Good	<b>Hafer</b> Cremesuppe (A, G, I)	 Siedfleisch an Meerrettichrahmsauce, Salzkartoffeln und <b>Lauch</b> (G) CHF 19.50	Grünkohlcurry mit <b>Cashewkernen</b> und roten Linsen, dazu Salzkartoffeln (A, G, H, I, J) CHF 17.50	Birnenkompott CHF 2.00	Wienerli* mit Kartoffelsalat (I) CHF 13.50	Vegi Wienerli mit Kartoffelsalat (I) CHF 13.50
Donnerstag 26.12.24	Trauben	Bouillon mit Einlage (G, I)	Kalbsspiess an Zitronen-Thymianbutter, Polenta und grüne <b>Bohnen</b> (A, G) CHF 21.50	Gemüse-Kartoffelauflauf mit Sojamilch und Chiasamen, dazu grüne <b>Bohnen</b> (C, G, F) CHF 17.50	Überraschungs- Dessert (A, C, G, I) CHF 2.50	Trockenfleischbuffet reichlich garniert und mini Brioche (A, C) CHF 15.50	Käsebuffet reichlich garniert und mini Brioche (A, C, G) CHF 15.50
Freitag 27.12.24	Grapefruit	Rüebli Cremesuppe (A, G, I)	 Lachssteak Basler Art mit Pommes Duchesse und Ofen <b>kürbis</b> (A, C, D, G) CHF 21.50	<b>Kräuter</b> -Griessschnitte mit Mozzarella überbacken, gerösteten Kernen, Tomatensauce und Ofen <b>kürbis</b> (A, C, G, I) CHF 17.50	Frucht CHF 1.20	Bami Goreng mit Poulet (Indonesisches Nudelgericht) (A, C, F, I, K) CHF 16.50	Bami Goreng mit Ei (Indonesisches Nudelgericht) (A, C, D, F, I, K) CHF 16.50
Samstag 28.12.24	Süssmost	Kartoffelsuppe mit Kümmel (G, I)	Lammragout mit Rosmarin, Vollkornpenne und Kefen (A, C) CHF 22.50	 Halloumiragout mit Gemüse und Sojaflocken, dazu Vollkornpenne und Kefen (A, I, F, G) CHF 17.50	Roulade (A, C, G, H) CHF 3.50	Ofenrösti* Walliser Art (mit Schinken*, Raclettekäse und Tomaten) (G) CHF 14.50	Ofenrösti Walliser Art (mit Raclettekäse und Tomaten) (G) CHF 14.50
Sonntag 29.12.24	Tomate	Selleriesuppe (G, I)	Saftiger Schweinshalsbraten* an Eierschwämmli sauce, dazu Ebly und Mischgemüse (A, G, I) CHF 19.50	 Südamerikanischer Bohneneintopf mit Süsskartoffeln und pochiertem Ei, dazu Mischgemüse (A, C, G, I) CHF 17.50	Bayerische Crème (C, G) CHF 3.00	Chicken Nuggets auf Mexikanischem Maisgemüse mit Tomaten und Reis (A, C) CHF 15.50	Gemüse Nuggets auf Mexikanischem Maisgemüse mit Tomaten und Reis (A, C) 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 / Lamm: Neuseeland / 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