










Woche vom 20. bis 26. Januar 2025

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

Woche 04	Saft, CHF 2.00	Suppe, CHF 4.50	Tagesmenü	Vegi-Menü	Dessert	Abendessen	Abendessen Vegi
Montag 20.01.25	Ananas	Basler Mehlsuppe (A, G, I)	Schweinssteak* «Pesto und Mozzarella», dazu Penne und Zucchetti mit Kräutern (A, C, G, H) CHF 20.50	 Gemüse-Schnitzel «Pesto und Mozzarella», dazu Penne, Zucchetti mit Kräutern (A, C, G, I, H) CHF 17.50	Crumbel-Apfel mit Vanillesauce (A, C, G, H) CHF 3.00	Gefüllte Eier, russischer Salat, Salami* (A, C, G, I) CHF 12.50	Gefüllte Eier, russischer Salat, Käsestängeli (A, C, G, I) CHF 12.50
Dienstag 21.01.25	Multi Vitamin	Kürbissuppe mit Curry (A, G, J, I)	Pouletgeschnetzeltes “Stroganoff” mit Spätzli und Wirsing (A, C, G, I) CHF 19.50	 Planted Chicken “Stroganoff” mit Spätzli und Wirsing (A, C, G, I) CHF 18.50	Bayrische Schokoladen- creme (C, G) CHF 3.00	Schweinswürstli* im Teig mit Kabissalat nach Grossmutter Art (A, I, J) CHF 14.50	Gemüsespiess vom Grill mit Kabissalat nach Grossmutter Art (A, J, I) CHF 13.50
Mittwoch 22.01.25	Feel Good	Griesssuppe Leopold (A, G, I)	 Grobe Schweinsbratwurst* an Apfel-Zwiebelsauce, dazu Gersotto und gelber Blumenkohl (A, C, G, I) CHF 19.50	Vegi Wurst an Apfel-Zwiebelsauce, dazu Gersotto und gelber Blumenkohl (A, C, G, I) CHF 17.50	Frucht CHF 1.20	Hauspastete* mit Preiselbeeren und Selleriesalat (A, C, G, I) CHF 13.50	Gemüseterrine mit Preiselbeeren und Selleriesalat (A, C, G, I) CHF 12.50
Donnerstag 23.01.25	Trauben	Suppe Bauern Art (G, I)	 WBZ Hackbraten* an Pilzrahmsauce, dazu Butternudeln und Rosenkohl (A, C, G) CHF 19.50	Vegetarischer Hackbraten an Pilzrahmsauce, dazu Butternudeln und Rosenkohl (A, C, G) CHF 17.50	Birnenjalousie (A, C, G, H) CHF 3.50	Spanische Tapas* (A, C, D, G, I) CHF 14.50	Spanische Tapas (A, C, D, G, I) CHF 14.50
Freitag 24.01.25	Grapefruit	Haferflocken Suppe (A, G, I)	 Dorschfilet an leichter Senfrahmsauce, dazu gedämpfter Reis und Blattspinat mit Mandeln (A, C, D, G, J) CHF 21.50	 Pochiertes Ei an leichter Senfrahmsauce, gedämpfter Reis und Blattspinat mit Mandeln (A, C, G, J, H) CHF 17.50	Tiramisu (A, C, G) CHF 3.50	Spaghetti mit tomatiertem Hackfleisch, Reibkäse (A, C, G) CHF 16.50	Spaghetti mit Vegi-Bolognese, Reibkäse (A, C, G) CHF 16.50
Samstag 25.01.25	Süssmost	Reiscreme Suppe mit Mais (G, I)	 Lammcurry mit Kichererbsen und roten Peperoni, dazu Pommes-Savoyarde und Randen (A, G, J) CHF 22.50	Gemüsecurry mit Kichererbsen und roten Peperoni, dazu Pommes-Savoyarde und Randen (A, G, J) CHF 17.50	Beerenschnitte (A, C, G) CHF 3.00	Schupfnudeln mit Käse, Rauchschinkenstreifen* und Gemüseallerlei (A, C, G, I) CHF 16.50	Schupfnudeln mit Käse und Gemüseallerlei (A, C, G, I) CHF 15.50
Sonntag 26.01.25	Tomate	Gemüse- Cremesuppe (A, G, I)	 Wiener Kalbsrahmgulasch, Servietten Knödel und Weisskabis mit Kümmel (A, C, G, I, J) CHF 21.50	 Pilzgulasch an Rahmsauce, Servietten Knödel und Weisskabis mit Kümmel (A, C, G, I, J) CHF 17.50	Amaretti (A, C, H) CHF 3.00	WBZ Paella* (A, B, I) CHF 16.50	Blattsalat mit Ziegenkäse an Thymianhonig und geröstetem Brot (A, G) CHF 14.50

Allergen-Deklaration: Bei Fragen betreffend Allergien und Lebensmittelunverträglichkeit, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Fleischherkunft = Unser Fleisch ist aus der Schweiz, ausser: Poulet: Frankreich oder Schweiz / Dorsch: Island / Lamm: Neuseeland

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