
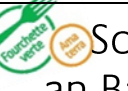









Woche vom 27. Januar bis 02. Februar 2025

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

Woche 05	Soft, CHF 2.00	Suppe, CHF 4.50	Tagesmenü	Vegi-Menü	Dessert	Abendessen	Abendessen Vegi
Montag 27.01.25	Orange	Maiscreme Suppe (A, G, I)	 Geschmortes Rindssaftplätzli mit Butternudeln und Lauchgemüse (A, C, G) CHF 21.50	Pilzragout mit Grünkern, Butternudeln und Lauchgemüse (A, C, G) CHF 17.50	Cake (A, C, H, G) CHF 3.50	Frühlingsrollen mit Sojasauce und Gemüsereis (C, I, F, K) CHF 14.50	Apfelstrudel mit Vanillesauce (A, C, G, H) CHF 12.50
Dienstag 28.01.25	Ananas	Brokkoliceme Suppe (G)	 Schweinsschnitzel* an Bananen Currysauce, gemischter Reis und gebratener Chinakohl (A, G, J) CHF 19.50	Eier vom Freilandhuhn an Bananen Currysauce, gemischter Reis und gebratener Chinakohl (A, G, J) CHF 17.50	Luftiges Apfelmousse mit Zimt (C, G) CHF 2.50	Festival von gefüllten Silserli* (A, D, G, J, M) CHF 14.50	Festival von gefüllten Silserli (A, G, J, M) CHF 14.50
Mittwoch 29.01.25	Multi Vitamin	Basler Mehlsuppe mit Käse (A, G, I)	 Geräucherter Schweinshals* mit Senf, Bouillonkartoffeln und Dörrbohnen (I, J) CHF 18.50	Kichererbsen-Burger mit Kräuterhüttenkäse und Dörrbohnen (I, G) CHF 17.50	Mandelquark (G, H) CHF 2.50	Wienerli* im Teig (A, C, G) CHF 12.50	Tofuwiennerli im Teig (A, C, G, F) CHF 12.50
Donnerstag 30.01.25	Feel Good	Gemüsecreme Suppe (A, G, I)	 Truthahnragout an Pilzrahmsauce mit Spätzli und Vichy Karotten (A, C, G) CHF 19.50	 Linsenomelette an Sojamilchsauce mit Spätzli und Vichy Karotten (A, C, G, F) CHF 17.50	Frucht CHF 1.20	Spaghetti Carbonara* (A, C, G) CHF 16.50	Spaghetti Vegi- Carbonara mit Karottenwürfel (A, C, G) CHF 16.50
Freitag 31.01.25	Trauben	Suppe Pflanzerart (A, G)	 Ofen Fleischkäse* an Pommerysensaue, dazu Kartoffelgratin und Weisskabis mit Paprika (J, G) CHF 18.50	 Kürbisflan an Pommerysensaue, dazu Kartoffelgratin und Weisskabis mit Paprika (C, J, G) CHF 17.50	Berliner (A, C, G) CHF 3.50	Moussaka (Griechischer Auflauf) (A, C, G) CHF 16.50	Spinatküchlein mit Salat (A, C, G) CHF 14.50
Samstag 01.02.25	Grapefruit	Spinatcreme Suppe (A, G)	 Lammgeschnetzeltes an Thymianjus, Risotto mit Chiasamen und Parmesantomaten (A, G) CHF 22.50	Rosenkohlrageout mit Nüssen, dazu Risotto mit Chiasamen und Parmesantomaten (A, G, H) CHF 17.50	Orangen Tiramisu mit Mascarpone (C, G) CHF 3.00	Poulet-Currysalat mit Ananas (A, C, G) CHF 14.50	Indianer Bohnensalat mit Curry und Ananas (A, C, G) CHF 14.50
Sonntag 02.02.25	Süssmost	Brunch	Brunch* CHF 33.00	Brunch CHF 33.00		Käseschnitte mit Speck* und Spiegelei (A, C, G) CHF 14.50	Käseschnitte mit Spiegelei (A, C, 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 / Truthahn: Frankreich / 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