


Woche vom 31. März – 06. April 2025

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

Woche 14	Saft, CHF 2.00	Suppe, CHF 4.50	Tagesmenü	Vegi-Menü	Dessert	Abendessen	Abendessen Vegi
Montag 31.03.25	Tomate	Steinpilz-cremesuppe (A, G, I)	Lammragout mit Rosmarin, neue Kartoffeln und Spargelragout (A, C, G) CHF 25.50	Kratzete mit neuen Kartoffeln und Spargelragout (A, C, G, I) CHF 17.50	Vanillestange (A, C, G) CHF 3.50	Salami*-Quiche Griechische Art (A, C, G) CHF 14.50	Spinatwähe mit Feta und Oliven (A, C, G) CHF 14.50
Dienstag 01.04.25	Orange	Mehlsuppe (A, G, I)	Rahmschnitzel* mit Champignons, dazu Müscheli und gedämpfte Rüebli (A, C, G) CHF 19.50	Pochiertes Pilzköpfli an Rahmsauce, dazu Müscheli und gedämpfte Rüebli (A, C, G) CHF 17.50	Joghurt mit Honig und Baumnüssen (G, H) CHF 2.50	Belegte Brötli* mit Salat (A, C, G, I) CHF 13.50	Belegte Brötli mit Salat (A, C, G, I) CHF 13.50
Mittwoch 02.04.25	Ananas	Pfälzer Cremesuppe (A, G)	Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff» mit Spätzli und Butterbohnen (A, C, G) CHF 23.50	Linsen-Moussaka mit Kartoffeln, Auberginen und Tomaten, dazu Butterbohnen (A, G) CHF 17.50	Schokoladen-creme (C, G) CHF 3.00	G'Hackts mit Hörnli, Reibkäse, Brot und Salat (A, C, G) CHF 16.50	Tofu-G'Hackts mit Hörnli, Reibkäse, Brot und Salat (A, C, G) CHF 16.50
Donnerstag 03.04.25	Multi Vitamin	Zitronengras Suppe (A, F)	Schwedenbraten* an Dörrzwetschgensauce, Schupfnudeln und Rotkraut (A, C, G, I) CHF 19.50	Gegrillter Halloumikäse auf Schupfnudeln mit Quark, Frühlingsgemüse (G, I) CHF 17.50	Frucht CHF 1.20	Pot au feu mit Meerrettichschaum (A, C, G) CHF 14.50	Pot au feu mit Meerrettichschaum (A, C, G) CHF 14.50
Freitag 04.04.25	Feel Good	Potage bonne femme (A, G)	Kalbsinvoltini an Salbeijus, dazu Reis mit gerösteten Cashewnüssen und Fenchel (H, I) CHF 20.50	Paniertes Spiegelei, gebratener Reis mit Gemüsestreifen an Sweet Chillisauce (A, C, G, I, F) CHF 17.50	Apfelkompott CHF 2.50	Salat Nizza (mit Thon, Kartoffeln und Bohnen) (D, C, G) CHF 14.50	Spargelsalat an Tomatenvinaigrette (A, C, G) CHF 14.50
Samstag 05.04.25	Trauben	Randensuppe (A, I)	Kalbsragout an Kräutersauce, Rahmpolenta und Peperonigemüse (A, G) CHF 23.50	Rahmpolenta mit getrockneten Tomaten, schwarzen Oliven und Walnüssen, dazu Peperonigemüse (A, G, H) CHF 17.50	Passionsfrucht-mousse (G) CHF 3.00	Spargel mit Schinken*, Frühlingskartoffeln und Hollandaise (A, C, G) CHF 16.50	Spargel mit Frühlingskartoffeln und Hollandaise (A, C, G) CHF 16.50
Sonntag 06.04.25	Brunch	Brunch	Brunch* CHF 33.00	Brunch CHF 33.00		Salsicia Tradizionale*, Kartoffelgnocchi an Tomatensauce (A, G, C, I) CHF 16.50	Vegiwurst, Kartoffelgnocchi an Tomatensauce (A, G, C, I) CHF 16.50

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

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



= Fouchette verte