

	8	9	10	11	12	13	14
	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
	Gemüstreifensalat mit Rindfleisch an Senfsauce <i>oder</i> Lauchsuppe	Huusplättli mit Essiggemüse <i>oder</i> Kräutersuppe	Frühlingsrolle mit lauwarmem Wokgemüse und Sojasauce <i>oder</i> Sellerie-Orangensuppe	Boeuf Burguignon im Brottopfli serviert <i>oder</i> Gemüsesuppe	Rosa gebratene Lammhuft mit Quinoasalat <i>oder</i> Gurkensuppe	Kräutersulze mit Zungenwürfelchen und Gemüsestreifen <i>oder</i> Marktsuppe	Vitello tonnato mit Kapern, Sardellen und rote Zwiebeln <i>oder</i> Gazpacho
1	Geschmorter Kalbsbrätbraten mit brauner Sauce, Kroketten und gedämpfte Bohnen mit Kraut	Schweinsgeschnetzeltes mit Rahmsauce, Fusilli an Butter und gedämpfte Knackerbsen mit Zwiebelwürfelchen	Kalbsshaxe mit Rotweinsauce, Kartoffelstock und zweierlei Karotten mit Honig glasiert	Schweinsfiletmedaillon im Speckmantel, Kartoffel-Lattichgemüse und Petersiliensauce	Rindfleischlasagne mit Béchamelsauce	Kalbsrahmschnitzel mit Champignonsauce, Nudeln und sautierte Zucchettiwürfel	Rindsfilet am Stück gegart mit Thymian-Weissweinsauce, Kartoffelgratin und sommerliches Mischgemüse
2	Rosa gebratener Rindshohrücken mit Rosmarinsauce, Erbsenrisotto und Grana Padano	Sautierte Crevetten auf indischer Reispfanne mit Gemüse, Nüssen und Rosinen	Gebratene Pouletbrust mit Peperonatagemüse, Wildreis und frische Tomaten	Kalbsgeschnetzeltes mit Brandysauce, Polenta mit gerösteten Mandeln und gedämpfter Blumenkohl mit Butterbrösel	Zanderknusperli mit Knoblauchmayonnaise, Salzkartoffeln und gedämpfter Blattspinat	Schweinsragout mit Aprikosensauce, Griessschnitten überbacken mit Reibkäse und gedämpfte Tomate	Gebratener Saibling mit Fenchelgemüse und frischen Kräutern, Getreideallerlei und Milchschaum
3	Ravioli mit Baumnüssen und Gorgonzola mit Salbeibutter	Älplermagronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus	Sommerlicher Salatteller mit Melonen und Avocado an Cocktaildressing	Quornnuggets mit sommerlichem Blattsalat mit Kernen und Nüssen	Toast Hawaii mit Preiselbeerchutney und Blattsalat	Gemüseschnitzel mit Ratatouillegemüse und Feta überbacken	Lauwarmer Burrata, Cherry-Tomatenrisotto mit frischem Basilikum und Olivenöl
	Menu Vital	Menu Vital	Menu Vital	Menu Vital	Menu Vital	Menu Vital	Menu Vital
	Gemüserisotto mit Grana Padano Wahlweise mit Kalbsschnitzel /Poulet Brust/ Lachsforelle /Tofu Curry Burger	Gemüseteller mit Spiegelei Wahlweise mit Kalbsschnitzel /Poulet Brust/ Lachsforelle /Tofu Curry Burger	Sommerlicher Salatteller mit Melonen Wahlweise mit Kalbsschnitzel /Poulet Brust/ Lachsforelle /Tofu Curry Burger	Lattichköpfelein mit Mandelpolenta und Blumenkohl coulis Wahlweise mit Kalbsschnitzel /Poulet Brust/ Lachsforelle /Tofu Curry Burger	Blattspinatflan mit Salzkartoffeln und Béchamelsauce Wahlweise mit Kalbsschnitzel /Poulet Brust/ Lachsforelle /Tofu Curry Burger	Nudeln mit Zucchettirahmsauce Wahlweise mit Kalbsschnitzel /Poulet Brust/ Lachsforelle /Tofu Curry Burger	Sommerliches Getreiderisotto mit Basilikum und Olivenöl Wahlweise mit Kalbsschnitzel /Poulet Brust/ Lachsforelle /Tofu Curry Burger
	Variation von Mini Patisserie und Schokolade <i>oder</i> Auswahl von Saisonangebot: Frische Aprikosen, Fruchtsalat oder 1 Kugel Glace	Frischer Fruchtsalat mit Schuss <i>oder</i> Auswahl von Saisonangebot: Frische Aprikosen, Fruchtsalat oder 1 Kugel Glace	Vanilleflan mit Beerencoulis <i>oder</i> Auswahl von Saisonangebot: Frische Aprikosen, Fruchtsalat oder 1 Kugel Glace	Hausgemachte Bananenglace mit frischen Bananen und Schokolade <i>oder</i> Auswahl von Saisonangebot: Frische Aprikosen, Fruchtsalat oder 1 Kugel Glace	Mango-Quarkcreme <i>oder</i> Auswahl von Saisonangebot: Frische Aprikosen, Fruchtsalat oder 1 Kugel Glace	Kleiner Coupe Dänemark <i>oder</i> Auswahl von Saisonangebot: Frische Aprikosen, Fruchtsalat oder 1 Kugel Glace	Triologie von der Zwetschge <i>oder</i> Auswahl von Saisonangebot: Frische Aprikosen, Fruchtsalat oder 1 Kugel Glace

Für Informationen zu Allergene sowie Herkunft von Fleisch und Fisch, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeitenden.

Wochen-Menüplan vom 08.08.2022-14.08.2022

8	9	10	11	12	13	14
MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Menü CHF 29.50	Menü CHF 29.50	Menü CHF 29.50	Menü CHF 29.50	Menü CHF 29.50	Menü CHF 29.50	Menü CHF 41.50
Menü kleinere Portion CHF 27.00	Menü kleinere Portion CHF 27.00	Menü kleinere Portion CHF 27.00	Menü kleinere Portion CHF 27.00	Menü kleinere Portion CHF 27.00	Menü kleinere Portion CHF 27.00	Menü kleinere Portion CHF 37.50
Menü vegetarisch CHF 25.00	Menü vegetarisch CHF 25.00	Menü vegetarisch CHF 25.00	Menü vegetarisch CHF 25.00	Menü vegetarisch CHF 25.00	Menü vegetarisch CHF 25.00	Menü vegetarisch CHF 31.50
Menü Vital CHF 25.00	Menü Vital CHF 25.00	Menü Vital CHF 25.00	Menü Vital CHF 25.00	Menü Vital CHF 25.00	Menü Vital CHF 25.00	Menü Vital CHF 25.00
Menü Vital mit Eiweisskomponente CHF 29.50	Menü Vital mit Eiweisskomponente CHF 29.50	Menü Vital mit Eiweisskomponente CHF 29.50	Menü Vital mit Eiweisskomponente CHF 29.50	Menü Vital mit Eiweisskomponente CHF 29.50	Menü Vital mit Eiweisskomponente CHF 29.50	Menü Vital mit Eiweisskomponente CHF 29.50

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

|

	8	9	10	11	12	13	14
	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
	Gemüstreifensalat mit Rindfleisch an Senfsauce <i>oder</i> Lauchsuppe	Huusplättli mit Essiggemüse <i>oder</i> Kräutersuppe	Frühlingsrolle mit lauwarmem Wokgemüse und Sojasauce <i>oder</i> Sellerie-Orangensuppe	Boeuf Burguignon im Brottöpfli serviert <i>oder</i> Gemüsesuppe	Rosa gebratene Lammhuft mit Quinoasalat <i>oder</i> Gurkensuppe	Kräutersulze mit Zungenwürfelchen und Gemüsestreifen <i>oder</i> Marktsuppe	Vitello tonnato mit Kapern, Sardellen und rote Zwiebeln <i>oder</i> Gazpacho
1	Geschmorter Kalbsbrätbraten mit brauner Sauce, Kroketten und gedämpfte Bohnen mit Kraut	Schweinsgeschnetzeltes mit Rahmsauce, Fusilli an Butter und gedämpfte Knackerbsen mit Zwiebelwürfelchen	Kalbsaxe mit Rotweinsauce, Kartoffelstock und zweierlei Karotten mit Honig glasiert	Schweinsfiletmedaillon im Speckmantel, Kartoffel-Lattichgemüse und Petersiliensauce	Rindfleischlasagne mit Béchamelsauce	Kalbsrahmschnitzel mit Champignonsauce, Nudeln und sautierte Zucchettiwürfel	Rindsfilet am Stück gegart mit Thymian-Weissweinsauce, Kartoffelgratin und sommerliches Mischgemüse
2	Rosa gebratener Rindshohrücken mit Rosmarinsauce, Erbsenrisotto und Grana Padano	Sautierte Crevetten auf indischer Reispfanne mit Gemüse, Nüssen und Rosinen	Gebratene Pouletbrust mit Peperonatagemüse, Wildreis und frische Tomaten	Kalbsgeschnetzeltes mit Brandysauce, Polenta mit gerösteten Mandeln und gedämpfter Blumenkohl mit Butterbrösel	Zanderknusperli mit Knoblauchmayonnaise, Salzkartoffeln und gedämpfter Blattspinat	Schweinsragout mit Aprikosensauce, Griessschnitten überbacken mit Reibkäse und gedämpfte Tomate	Gebratener Saibling mit Fenchelgemüse und frischen Kräutern, Getreideallerlei und Milchschaum
3	Ravioli mit Baumnüssen und Gorgonzola mit Salbeibutter	Älplermagronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus	Sommerlicher Salatteller mit Melonen und Avocado an Cocktaildressing	Quornnuggets mit sommerlichem Blattsalat mit Kernen und Nüssen	Toast Hawaii mit Preiselbeerchutney und Blattsalat	Gemüseschnitzel mit Ratatouillegemüse und Feta überbacken	Lauwarmer Burrata, Cherry-Tomatenrisotto mit frischem Basilikum und Olivenöl
	Menu Vital	Menu Vital	Menu Vital	Menu Vital	Menu Vital	Menu Vital	Menu Vital
	Gemüserisotto mit Grana Padano	Gemüseteller mit Spiegelei	Sommerlicher Salatteller mit Melonen	Lattichköpflein mit Mandelpolenta und Blumenkohlcoulis	Blattspinatflan mit Salzkartoffeln und Béchamelsauce	Nudeln mit Zucchettirahmsauce	Sommerliches Getreiderisotto mit Basilikum und Olivenöl
	Variation von Mini Patisserie und Schokolade <i>oder</i> Auswahl von Saisonangebot: Frische Aprikosen, Fruchtsalat oder 1 Kugel Glace	Frischer Fruchtsalat mit Schuss <i>oder</i> Auswahl von Saisonangebot: Frische Aprikosen, Fruchtsalat oder 1 Kugel Glace	Vanilleflan mit Beerencoulis <i>oder</i> Auswahl von Saisonangebot: Frische Aprikosen, Fruchtsalat oder 1 Kugel Glace	Hausgemachte Bananenglace mit frischen Bananen und Schokolade <i>oder</i> Auswahl von Saisonangebot: Frische Aprikosen, Fruchtsalat oder 1 Kugel Glace	Mango-Quarkcreme <i>oder</i> Auswahl von Saisonangebot: Frische Aprikosen, Fruchtsalat oder 1 Kugel Glace	Kleiner Coupe Dänemark <i>oder</i> Auswahl von Saisonangebot: Frische Aprikosen, Fruchtsalat oder 1 Kugel Glace	Triologie von der Zwetschge <i>oder</i> Auswahl von Saisonangebot: Frische Aprikosen, Fruchtsalat oder 1 Kugel Glace

Für Informationen zu Allergene sowie Herkunft von Fleisch und Fisch, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeitenden.

Wochen-Menüplan vom 08.08.2022-14.08.2022

8	9	10	11	12	13	14
MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Menü CHF 26.50 Menü kleinere Portion CHF 24.00 Menü vegetarisch CHF 22.00	Menü CHF 26.50 Menü kleinere Portion CHF 24.00 Menü vegetarisch CHF 22.00	Menü CHF 26.50 Menü kleinere Portion CHF 24.00 Menü vegetarisch CHF 22.00	Menü CHF 26.50 Menü kleinere Portion CHF 24.00 Menü vegetarisch CHF 22.00	Menü CHF 26.50 Menü kleinere Portion CHF 24.00 Menü vegetarisch CHF 22.00	Menü CHF 26.50 Menü kleinere Portion CHF 24.00 Menü vegetarisch CHF 22.00	Menü CHF 38.50 Menü kleinere Portion CHF 34.50 Menü vegetarisch CHF 28.50
Menü Vital CHF 22.00 Menü Vital mit Eiweisskomponente CHF 26.50	Menü Vital CHF 22.00 Menü Vital mit Eiweisskomponente CHF 26.50	Menü Vital CHF 22.00 Menü Vital mit Eiweisskomponente CHF 26.50	Menü Vital CHF 22.00 Menü Vital mit Eiweisskomponente CHF 26.50	Menü Vital CHF 22.00 Menü Vital mit Eiweisskomponente CHF 26.50	Menü Vital CHF 22.00 Menü Vital mit Eiweisskomponente CHF 26.50	Menü Vital CHF 22.00 Menü Vital mit Eiweisskomponente CHF 26.50

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

|

	8	9	10	11	12	13	14
	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
	Gemüwestreifensalat mit Rindfleisch an Senfsauce Lauchsuppe	Huusplättli mit Essiggemüse Kräutersuppe	Frühlingsrolle mit lauwarmem Wokgemüse und Sojasauce Sellerie-Orangensuppe	Boeuf Burguignon im Brottöpfli serviert Gemüsesuppe	Rosa gebratene Lammhuft mit Quinoasalat Gurkensuppe	Kräutersulze mit Zungenwürfelchen und Gemüsestreifen Marktsuppe	Vitello tonnato mit Kapern, Sardellen und rote Zwiebeln Gazpacho
1	Geschmorter Kalbsbrätbraten mit brauner Sauce, Kroketten und gedämpfte Bohnen mit Kraut	Schweinsgeschnetzeltes mit Rahmsauce, Fusilli an Butter und gedämpfte Knackerbsen mit Zwiebelwürfelchen	Kalbshaxe mit Rotweinsauce, Kartoffelstock und zweierlei Karotten mit Honig glasiert	Schweinsfiletmedaillon im Speckmantel, Kartoffel-Lattichgemüse und Petersiliensauce	Rindfleischlasagne mit Béchamelsauce	Kalbsrahmschnitzel mit Champignonsauce, Nudeln und sautierte Zucchettiwürfel	Rindsfilet am Stück gegart mit Thymian-Weissweinsauce, Kartoffelgratin und sommerliches Mischgemüse
2	Rosa gebratener Rindshohrücken mit Rosmarinsauce, Erbsenrisotto und Grana Padano	Sautierte Crevetten auf indischer Reispfanne mit Gemüse, Nüssen und Rosinen	Gebratene Pouletbrust mit Peperonatagemüse, Wildreis und frische Tomaten	Kalbsgeschnetzeltes mit Brandysauce, Polenta mit gerösteten Mandeln und gedämpfter Blumenkohl mit Butterbrösel	Zanderknusperli mit Knoblauchmayonnaise, Salzkartoffeln und gedämpfter Blattspinat	Schweinsragout mit Aprikosensauce, Griessschnitten überbacken mit Reibkäse und gedämpfte Tomate	Gebratener Saibling mit Fenchelgemüse und frischen Kräutern, Getreideallerlei und Milchschaum
3	Ravioli mit Baumnüssen und Gorgonzola mit Salbeibutter	Älplermagronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus	Sommerlicher Salatteller mit Melonen und Avocado an Cocktaildressing	Quornnuggets mit sommerlichem Blattsalat mit Kernen und Nüssen	Toast Hawaii mit Preiselbeerchutney und Blattsalat	Gemüseschnitzel mit Ratatouillegemüse und Feta überbacken	Lauwarmer Burrata, Cherry-Tomatenrisotto mit frischem Basilikum und Olivenöl
	Gemüserisotto mit Grana Padano	Gemüseteller mit Spiegelei	Sommerlicher Salatteller mit Melonen	Lattichköpflein mit Mandelpolenta und Blumenkohlcoulis	Blattspinatflan mit Salzkartoffeln und Béchamelsauce	Nudeln mit Zucchettirahmsauce	Sommerliches Getreiderisotto mit Basilikum und Olivenöl
	Variation von Mini Patisserie und Schokolade	Frischer Fruchtsalat mit Schuss	Vanilleflan mit Beerencoulis	Hausgemachte Bananenglace mit frischen Bananen und Schokolade	Mango-Quarkcreme	Kleiner Coupe Dänemark	Triologie von der Zwetschge
	<i>oder</i>	<i>oder</i>	<i>oder</i>	<i>oder</i>	<i>oder</i>	<i>oder</i>	<i>oder</i>

Für Informationen zu Allergene sowie Herkunft von Fleisch und Fisch, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeitenden.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

	8	9	10	11	12	13	14
	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
	Gemüwestreifensalat mit Rindfleisch an Senfsauce Lauchsuppe	Huusplättli mit Essiggemüse Kräutersuppe	Frühlingsrolle mit lauwarmem Wokgemüse und Sojasauce Sellerie-Orangensuppe	Boeuf Burguignon im Brotöpfli serviert Gemüsesuppe	Rosa gebratene Lammhuft mit Quinoasalat Gurkensuppe	Kräutersulze mit Zungenwürfelchen und Gemüwestreifen Marktsuppe	Vitello tonnato mit Kapern, Sardellen und rote Zwiebeln Gazpacho
1	Geschmorter Kalbsbrätbraten mit brauner Sauce, Kroketten und gedämpfte Bohnen mit Kraut	Schweinsgeschnetztes mit Rahmsauce, Fusilli an Butter und gedämpfte Knackerbsen mit Zwiebelwürfelchen	Kalbshaxe mit Rotweinsauce, Kartoffelstock und zweierlei Karotten mit Honig glasiert	Schweinsfiletmedaillon im Speckmantel, Kartoffel-Lattichgemüse und Petersiliensauce	Rindfleischlasagne mit Béchamelsauce	Kalbsrahmschnitzel mit Champignonsauce, Nudeln und sautierte Zucchettiwürfel	Rindsfilet am Stück gegart mit Thymian-Weissweinsauce, Kartoffelgratin und sommerliches Mischgemüse
2	Rosa gebratener Rindshohrücken mit Rosmarinsauce, Erbsenrisotto und Grana Padano	Sautierte Crevetten auf indischer Reispfanne mit Gemüse, Nüssen und Rosinen	Gebratene Pouletbrust mit Peperonatagemüse, Wildreis und frische Tomaten	Kalbsgeschnetztes mit Brandysauce, Polenta mit gerösteten Mandeln und gedämpfter Blumenkohl mit Butterbrösel	Zanderknusperli mit Knoblauchmayonnaise, Salzkartoffeln und gedämpfter Blattspinat	Schweinsragout mit Aprikosensauce, Griessschnitten überbacken mit Reibkäse und gedämpfte Tomate	Gebratener Saibling mit Fenchelgemüse und frischen Kräutern, Getreideallerlei und Milchschaum
3	Ravioli mit Baumnüssen und Gorgonzola mit Salbeibutter	Äplermagronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus	Sommerlicher Salatteller mit Melonen und Avocado an Cocktaildressing	Quornnuggets mit sommerlichem Blattsalat mit Kernen und Nüssen	Toast Hawaii mit Preiselbeerchutney und Blattsalat	Gemüseschnitzel mit Ratatouillegemüse und Feta überbacken	Lauwarmer Burrata, Cherry-Tomatenrisotto mit frischem Basilikum und Olivenöl
	Gemüserisotto mit Grana Padano	Gemüseteller mit Spiegelei	Sommerlicher Salatteller mit Melonen	Lattichköpflein mit Mandelpolenta und Blumenkohl coulis	Blattspinatflan mit Salzkartoffeln und Béchamelsauce	Nudeln mit Zucchettirahmsauce	Sommerliches Getreiderisotto mit Basilikum und Olivenöl
	Variation von Mini Patisserie und Schokolade	Frischer Fruchtsalat mit Schuss	Vanilleflan mit Beerencoulis	Hausgemachte Bananenglace mit frischen Bananen und Schokolade	Mango-Quarkcreme	Kleiner Coupe Dänemark	Triologie von der Zwetschge

Für Informationen zu Allergene sowie Herkunft von Fleisch und Fisch, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Mitarbeitenden.