

WOCHENMENU

Montag – Sonntag | Mittag 12:00 – 13:00 Uhr / Abend 18.00 – 20.00 Uhr
Menü CHF 19.50, Tagesteller (nur Hauptgang) CHF 14.50

MONTAG, 23. MÄRZ

Salat vom Buffet
Spaghetti Bolognese Oder Gemüse-Bolognese 
und Parmesan
Himbeermousse mit Himbeerkompott

DIENSTAG, 24. MÄRZ

Salat vom Buffet
Indischer Safran- Gemüsereis mit 
Cashewkerne
wahlweise mit gebratenen Pouletbruststreifen
Kuchenbuffet

MITTWOCH, 25. MÄRZ

Salat vom Buffet
Hacktätschli  oder Kalbshackbraten an Rosmarinjus
Kartoffelstock und Broccoli
Gebrannte Crème mit Mandelsplitter

Donnerstag, 26. MÄRZ

Salat vom Buffet
Crunchy Burger 
mit Kartoffelwedges und Erbsen mit Karotten
Tartarsauce
Panna Cotta mit Erdbeertopping

FREITAG, 27. MÄRZ

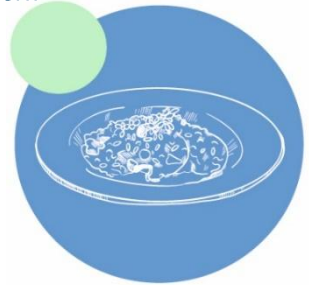
Gemüsecrèmesuppe oder Salat vom Buffet
Jugi Lasagne 
mit Sojagehacktes oder Rindsgehacktes
Früchte Sorbet

SAMSTAG, 28. MÄRZ

Salat vom Buffet
Fried Rice mit knackigem Frühlingsgemüse, Ei
und Sojasprossen 
wahlweise mit Gebratenen Tofuwürfel oder Pouletstreifen
Kuchenbuffet

SONNTAG, 29. MÄRZ

Salat Buffet
Penne „Mediterraneo“ 
an Tomatensauce mit Zucchetti, Peperoni, Auberginen,
Oliven, Feta und frischen Kräutern
wahlweise mit Speckwürfeli
Kuchenbuffet



Weinempfehlung:

Mythos weisse Assemblage VdP, Suisse, aus lokalen Traubensorten, Schweiz, 1dl CHF 5.50, 7.5dl CHF 35.00
Mythos rote Assemblage VdP, Suisse, aus lokalen Traubensorten, Schweiz, 1 dl CHF 5.50, 7.5 dl CHF 35.00

 = vegan

 = vegetarisch

Wir bieten Optionen ohne glutenhaltige Zutaten. Eine unbeabsichtigte Vermischung kann jedoch nicht vollständig ausgeschlossen werden. Glutenfreies Brot auf Anfrage.

Unser Fleisch und Geflügel sowie das Brot und die Feinbackwaren stammen aus der Schweiz



Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir dich gerne.
Bitte wende dich an unsere Mitarbeitenden.

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. 8,1% MwSt.



Allergen-Verzeichnis