



Wochen Menü 04.05 – 10.05.2026



Über Zutaten in unseren Gerichten Allergene und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Wenn nichts vermerkt ist, handelt es sich um Schweizer Fleischerzeugnisse.

Alle unsere Brote und Feinbackwaren werden in der Schweiz hergestellt. Ausnahmen sind auf unserem Menüplan ausgewiesen (1) Herkunft: NL Wildfang

.MSC (Marine Stewardship Council) Umweltsiegel für Fisch aus nachhaltiger Fischerei

Das Fleisch kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.



Gerne berät Sie unser Gastronomie-Team.

Menü komplett	CHF	27.00	CHF	32.00
Hauptgang inkl. Suppe	CHF	19.90	CHF	25.00
Vorspeise	CHF	5.50	CHF	5.50
Dessert	CHF	5.50	CHF	5.50

Montag, 04. Mai 2026

Mittagessen

Saisonsalat

Linsencremesuppe

Bauernbratwurst an Zwiebelsauce
mit Rösti und Ofentomate

Quornwürfel an Tomatensauce mit Oliven und Rösti

Erdbeermousse

Abendessen

Frühlingsrollen mit Sweet & Sauer Sauce

Dienstag, 05. Mai 2026

Mittagessen

Gurkensalat mit Dill

Röstpeperonisuppe

Rindsragout an Rotweinsauce
mit Schupfnudeln und Blattspinat

Riesenchampignon mit Frischkäsefüllung an Kräutersauce
mit Schupfnudeln

Marmorcake

Abendessen

Ghackets vom Rind mit Hörnli und Apfelmus

Mittwoch, 06. Mai 2026

Mittagessen

Bohnensalat

Gemüsecremesuppe

Blätterteig-Pastetli mit Poulet-Brätkügelifüllung,
Champignons und Mischgemüse

Pochiertes Ei an Buttersauce
mit Frühlingskartoffeln und Mischgemüse

Gebrannte Creme

Abendessen

Quiche mit Lauch und Käse

Donnerstag, 07. Mai 2026

Mittagessen

Gartensalat mit Radieschen

Currysuppe

Schwedenbraten an Rosmarinjus
mit Kartoffelgratin und Zucchini mit Kräutern

Linsentäschli an Rosmarinsauce
mit Kartoffelgratin und Zucchini mit Kräutern

Studentenschnitte

Abendessen

Pouletsalat mit Curry, Früchten und Baguette

Freitag, 08. Mai 2026

Mittagessen

Chinakohlsalat "Grosis Art"

Gemüsebouillon mit Backerbsen

Pochiertes Lachsfilet an Weissweinsauce
mit Safranrisotto und glasiertem Pak Choy

Tofupiccata mit Safranrisotto
und glasiertem Pak Choy

Zitronen Panna Cotta

Abendessen

Fruchtkuchen mit Rhabarber

Samstag, 09. Mai 2026

Mittagessen

Bunter Maissalat

Karotten-Kokossuppe

Cannelloni mit Spinat und Ricotta gefüllt und gratiniertes
Tomaten-Basilikumsugo

Panierter Fetakäse mit Zitronendip,
Petersilienkartoffeln und Fenchel

Moccaglance

Abendessen

Frühlingseintopf mit Gemüse und Kartoffelstückchen
mit Schweinswürstli und Ruchbrot

Sonntag, 10. Mai 2026

Mittagessen

Gemischter Salat

Brotsuppe

Kalbsgeschnetzeltes an Morchelrahmsauce
mit Tagliatelle und Frühlingsgemüse

Sojageschnetzeltes an Morchelsauce
mit Tagliatelle und Frühlingsgemüse

Griessflammerie mit Rhabarberkompott

Abendessen

Cafe Complet "Traditionell"

Angebot Abendessen UP

Menu

Käseküchlein

Gschwellti mit Käse

Spiegelei

Omelette

Z'Vieri

Täglich um 15.00 Uhr

Glace- Chübeli gemischt

Vanille / Erdbeere

Vanille / Schokolade

Glace & Frappée

Schokolade

Erdbeeren

Walnuss

Mocca

Vanille

Waldbeeren

Mango