

Menüplan

30. Juni – 6. Juli 2025

	Mittagessen	Mittagessen vegetarisch	Abendessen
Montag, 30. Juni	Currycrème Bauernbratwurst* an Zwiebelsauce mit Kartoffelstock und Ofentomaten Joghurtcreme mit Mango	Currycrème Indisches Linsengericht Dhal "Bangalore" mit Gurken-Raita dazu Basmatireis und Süsskartoffelchips Joghurtcreme mit Mango	Hörnli mit Butterbrösmeli dazu Apfelkompott
Dienstag, 1. Juli	Gazpacho Schweinsragout* an Pommery – Senfsauce dazu Tagliatelle Kohlrabi mit Petersilie Rüeblicake	Gazpacho Quornragout an Sauce-Provençale dazu Tagliatelle und Kohlrabi mit Petersilie Rüeblicake	Birchermüesli mit Weggli
Mittwoch, 2. Juli	Gemüsebouillon mit Backerbsen Geschmorter Rindfleischvogel* an Bratensauce mit Polenta und Romanesco Melonensalat	Gemüsebouillon mit Backerbsen Gemüsestrudel an Frischkäsesauce mit Romanesco Melonensalat	Kartoffelsuppe mit Wienerli*
Donnerstag, 3. Juli	Sommerliche Süsskartoffelsuppe Gebackener Fleischkäse* an Thymiansauce mit Schupfnudeln und Peperonata Mini-Mandelgipfel	Sommerliche Süsskartoffelsuppe Spaghetti mit Linsenbolognese Mini-Mandelgipfel	Vitello Tonnato mit Thon Sauce dazu Hausbrot und Butter
Freitag, 4. Juli	Maiscrèmesuppe Egglifilet im Bierteig mit Tartarsauce dazu Salzkartoffeln und Rahmspinat Fruchtcrème	Maiscrèmesuppe Falafel mit Tartarsauce dazu Salzkartoffeln und Rahmspinat Fruchtcrème	Kaiserschmarrn mit Kirschenkompott
Samstag, 5. Juli	Brotsuppe Poulet süss-sauer mit Basmatireis und gebratenen Zucchetti Erdbeerglace mit Schlagrahm	Brotsuppe Tofupiccata an tomatierten Jus dazu Risotto mit Gemüsewürfeln und gebratenen Zucchetti Erdbeerglace mit Schlagrahm	Käsequiche mit Blattsalat
Sonntag, 6. Juli	Kräutercrème Kalbsgeschnetzeltes an Champignonsauce mit Rösti und grünen Bohnen Heidelbeer-Quarktorte	Kräutercrème Rösti "Jardinière" mit Sommergemüse und Mozzarella gratinert Heidelbeer-Quarktorte	Café Complet mit gemischter Fleisch*- und Käseplatte

*Enthält Schweinefleisch

** kann Spuren von Antibiotika enthalten

Wenn nicht anders vermerkt, verarbeiten wir Fleisch aus inländischer Produktion

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

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

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

Bitte am gleichen Tag bis spätestens um 10.00 Uhr anmelden!

Mittagessen Fr. 21.-- Sonn- und Feiertage Fr. 24.--

Abendessen Fr. 10.50 (alle Preise inkl. 7.7% MwSt)