

Täglich aktuell

Diese Gerichte erhalten
Sie täglich per 100 g
Alle Preise inkl. 8.1%
MwSt.

Salatbuffet
Fr. 2.90

Gemüse, Teigwaren, Reis
usw.
Fr. 2.60

Dessertbuffet
Fr. 2.90

Öffnungszeiten

Montag - Donnerstag
7.00 - 17.00 Uhr
Freitag
7.00 - 16.00 Uhr
Mittagessen
11.30 - 13.15 Uhr

	Tagesmenü	Vegetarisches Menü	Tagesspezialität
Montag	Maiscremesuppe Wildbratwurst (Hirsch/Schwein) an Thymiansauce Bäckerinkartoffeln Apfel-Rotkraut Fr. 11.60	Maiscremesuppe Gebratener Blumenkohl mit provenzalischen Kräutern und Sauce Choron auf Rucolarisotto Blattsalat per 100g Fr. 3.10	Maiscremesuppe Pad Thai Thailändische Nudelpfanne mit Riesencrevetten (VN Aquakultur), Sprossen, Gemüse, Shiitake und Erdnüssen Blattsalat Fr. 18.70
Dienstag	Karotten-Ingwersuppe Indian Chicken Masala Indisches Pouletragout mit Gemüse, geröstetem Curry und Kokosmilch im Mandelreisrand Blattsalat Fr. 11.60	Karotten-Ingwersuppe Spaghetti alio e olio Spaghetti* mit Olivenöl, Knoblauch, Schnittlauch, Tomaten und Chilicrumble Blattsalat per 100g Fr. 3.10	Karotten-Ingwersuppe Rehgeschnetzelttes (AT) an Wacholderrahmsauce Kartoffelkroketten* Kürbis-Kefengemüse Fr. 19.70
Mittwoch	Geflügelbouillon mit Croutons Brasato al Merlot Geschmorter Rindsbraten an kräftiger Rotweinsauce Safrannudeln Gebackene Ofentomate Fr. 11.60	Geflügelbouillon mit Croutons Käseschnitte Moitie Moitie Hausbrot mit Weisswein, rezentem Gruyere, Fribourger Vacherin und hausgemachtem Essiggemüse Blattsalat per 100g Fr. 3.10	Geflügelbouillon mit Croutons Pulled pork Ciabatta Bei Niedertemperatur gegartes, gezupftes Schweinefleisch mit Cole Slaw und BBQ- Sauce im Ciabattabrot Blattsalat Fr. 15.10
Donnerstag	Gemüsecremesuppe Hausgemachtes Schweinhacksteak mit Röstzwiebeln und Parmesan an Tomaten- Basilikumbutter Pommes Frites Rahmerbsen Fr. 11.60	Gemüsecremesuppe Aloo Gobi Indisches Kartoffelgericht mit Blumenkohl, Bohnen, Erbsen, Ingwer, Knoblauch und Koriander Blattsalat per 100g Fr. 3.10	Gemüsecremesuppe Salmon-Avocado Bowl mit Rauchlachstranchen, Avocado, Kirschtomaten an Meerrettich-Dressing oder Dill-Honig Vinaigrette Fr. 16.60
Freitag	Linsensuppe mit Balsamico Gebackenes Seelachsfilet (NL, Nordostatlantik, FAO27) in der Cornflakespanade an Currydip Bunter Gemüsereis Blattsalat Fr. 11.60	Linsensuppe mit Balsamico Hausgemachte Eblybratlinge auf Wurzelgemüse mit Tomaten an Hüttenkäsedip Blattsalat per 100g Fr. 3.10	Linsensuppe mit Balsamico Gebratene Rindshuftwürfel an Gorgonzolasauce Farfalle* mit jungem Spinat und Cherry Tomaten Blattsalat Fr. 19.10