

Menüplan
16. - 20. Februar 2026

	Tagesmenü	Vegetarisches Menü	Tagesspezialität
Montag	Brotsuppe Hausgemachtes Schweinshacksteak mit Röstzwiebelsauce Kartoffel-Gemüsepfanne Blattsalat	Brotsuppe Gemüse-Quesadillas Gefüllte Wezentortilla mit Gemüse und Käse an Sauerrahmdip und Peperoni-Maisgemüse Blattsalat	Brotsuppe Supreme vom Perlhuhn (F) an grüner Pfeffersauce Champignonrisotto* Gedünsteter Rosenkohl
	Fr. 11.60	per 100g Fr. 3.10	Fr. 19.60
Dienstag	Griess-Suppe mit Lauch Riz Casimir Pouletgeschnetzeltes an milder Currysauce und glasierten Früchten im Trockenreisrand Blattsalat	Griess-Suppe mit Lauch Linguine al Pesto Genovese Linguine* an würzigem Pesto aus Basilikum, Knoblauch, Olivenöl, Pecorino und gerösteten Pinienkernen Blattsalat	Griess-Suppe mit Lauch Eglifilets im Bierteig (EE, Binnenfischerei) mit Tartarsauce Petersilienkartoffeln Blattsalat
	Fr. 11.60	per 100g Fr. 3.10	Fr. 18.40
Täglich aktuell			
Diese Gerichte erhalten Sie täglich per 100 g Alle Preise inkl. 8.1% MwSt.			
Salatbüffet Fr. 2.90			
Gemüse, Teigwaren, Reis usw. Fr. 2.60			
Dessertbüffet Fr. 2.90			
Donnerstag	Rindsbouillon mit Flädli Ungarischer Rindsgulasch mit Paprikasauce Spätzli Brokkoli mit Kernen	Rindsbouillon mit Flädli Appenzeller Chäshörnli* mit geschmolzenen Zwiebeln und Schnittlauch Blattsalat	Rindsbouillon mit Flädli Knusprige Pouletbrust im Tempuramantel mit Currysauce Koriander-Basmatireis* Asiatisches Gemüse
	Fr. 11.60	per 100g Fr. 3.10	Fr. 19.30
Freitag	Pastinakencremesuppe Saftiger Fleischkäse(Schwein) an Champignonsauce Lyoner Kartoffeln Bohnen-Tomatenragout	Pastinakencremesuppe Vegetarischer Gemüseteller* Eine Auswahl von verschiedenen Gemüsen und vegetarischen Beilagen	Pastinakencremesuppe Beef Tatar Bowl mit würzigem Rindstatar gehacktem Ei und Toastbrot an Parmesan Dressing oder Senf Vinaigrette
	Fr. 11.60	per 100g Fr. 3.10	Fr. 16.90
Öffnungszeiten			
Montag - Donnerstag 7.00 - 17.00 Uhr			
Freitag 7.00 - 16.00 Uhr			
Mittagessen 11.30 - 13.15 Uhr			
	Fr. 11.60	per 100g Fr. 3.10	Fr. 19.80