

MENÜPLAN

23.02. – 01.03.2026

CHF 20.50

SUPPE oder
SALAT
zur Auswahl

WOCHENHIT
RINDSFILET MIT
PORTWEIN JUS
POMMES FRITES
TAGESGEMÜSE
CHF 46.-

Menü 1

Menü 2

Montag

SENFSCHAUMSUPPE

GESCHMORTE SCHWEINSBÄGGELI MIT KRÄUTER
JUS
PILAW REIS UND SAUTIERTE RANDEN

APPLE PIE

SENFSCHAUMSUPPE

ZUCCHETTI TÄTSCHLI MIT SALSA VERDE,
HÜTTENKÄSE
UND GRIESSCHNITTE

APPLE PIE

Dienstag

TOPINAMBUR-CREMESUPPE

KALBSGESCHNETZELTES MIT PILZRAHMSAUCE,
TAGLIATELLE UND KALETTES

TIRAMISU

TOPINAMBUR-CREMESUPPE

GEMÜSE TEMPURA MIT FRISCHKÄSE DIPP UND
CREMIGER COUSCOUS

TIRAMISU

Mittwoch

GEMÜSESUPPE DÖRFLICHER ART

POULET-SCHENKEL STEAK MIT
KRÄUTERBUTTER, RISOTTO UND
WURZELGEMÜSE

WINDBEUTEL MIT RAHM

GEMÜSESUPPE DÖRFLICHER ART

GEBACKENER KÜRBIS MIT HUMMUS UND
KÜRBISKERNE DAZU SÜSSKARTOFFEL FRITES

WINDBEUTEL MIT RAHM

Donnerstag

ARTISCHOCKENCREMESUPPE

GEBRATENES ADRIO MIT ROTWEINSAUCE
RÖSTI UND ROMANESCO

FRUCHTSALAT

ARTISCHOCKENCREMESUPPE

RATATOUILLE STRUDEL MIT ERBSENSCHAUM
UND FETA KÄSE

FRUCHTSALAT

Freitag

MAIS-CAPPUCINO

ZANDERKNSUPERLI IM BIERTEIG (DE)
TARTAR SAUCE, COUNTRY CUTS UND
RATATOUILLE

ROTE GRÜTZE MIT TAGESGLACE

MAIS-CAPPUCINO

GEMÜSE LASAGNE

ROTE GRÜTZE MIT TAGESGLACE

Samstag

TOMATENSUPPE

GHACKTES UND HÖRNLI
MIT APFELMUS

NUSSGIPFEL

TOMATENSUPPE

GEMÜSE WÄHE MIT LAUWARMER
KARTOFFELSALAT

NUSSGIPFEL

Sonntag

REISCREMESUPPE MIT KOKOSMILCH

OCCOBUCCO MIT GREMOLATA
CREMIGER POLENTA UND BLUMENKOHL

SCHWARZWÄLDER TORTE

REISCREMESUPPE MIT KOKOSMILCH

GEFÜLLTES BLÄTTERTEIGKISSEN MIT
PILZRAGOUT UND

SCHWARZWÄLDER TORTE