

Mittagessen

Vom 01.09.2025 – 07.09.2025

	Menu 1	Menu Vegetarisch	Wochenspezialität
Montag	Salat vom Buffet Blumenkohlsuppe Wildschwein-Entrecôte in Preiselbeer- Wildsauce Spätzli und Karotten-Wedges Meringues-Crunch mit Marronimousse	Salat vom Buffet Blumenkohlsuppe Hülsenfrüchtebraten in Preiselbeersauce Spätzli und Karotten-Wedges Meringues-Crunch mit Marronimousse	<p>Gebratenes Makrelenfilet (NL) mediterrane Art Cremige Polenta</p> <p>Bei Umbestellungen von Allgemein versicherten Patienten entsteht ein Zuschlag von CHF 15.-</p> <p>Die Wochenspezialität servieren wir Ihnen gerne nur am Mittag</p>
	Jeder Dienstag ist unser Vegi Tag		
Dienstag	Salat vom Buffet Gemüsebrühe mit Pfannkuchenstreifen Tofugeschnetztes Chop Suey mit Gemüse, Sojasauce und Basmatireis Dessertbuffet	Salat vom Buffet Gemüsebrühe mit Pfannkuchenstreifen Tofugeschnetztes Chop Suey mit Gemüse, Sojasauce und Basmatireis Dessertbuffet	
Mittwoch	Salat vom Buffet Kalte Kartoffel-Kressesuppe In der Eihülle sautierter Petersfisch (NZ) auf Linsengemüse und Wildreismix Fruchtsalat mit Amaretti	Salat vom Buffet Kalte Kartoffel-Kressesuppe In der Eihülle sautiertes Tempehschnitzel auf Linsengemüse und Wildreismix Fruchtsalat mit Amaretti	
Donnerstag	Salat vom Buffet Klare Selleriesuppe Rindsfleischschnitzel in aufgeschäumter Café de Paris Butter Würfelkartoffeln und gedünsteter Blattspinat mit Pinienkernen Passionsfrucht-Mousse	Salat vom Buffet Klare Selleriesuppe Getreideburger in aufgeschäumter Café de Paris Butter auf gedünsteter Blattspinat mit Pinienkernen und Würfelkartoffeln Passionsfrucht-Mousse	
Freitag	Salat vom Buffet Maiscremesuppe Mit Zwetschgen gefüllter Schweinshals auf Bratensauce Erbsen-Kartoffelstock und Gemüse Süssmostcreme	Salat vom Buffet Maiscremesuppe Erbsen-Kartoffel-Auflauf mit Fetakäse, Pilzen, Kräutern und Gemüse Süssmostcreme	
Samstag	Salat vom Buffet Gemüsecreme Rosa gebratene Lammhuft in Senfsauce Tex Mex Gemüse und Bulgur Zitronencreme	Salat vom Buffet Gemüsecreme Gebratenes Lupinenschnitzel in Senfsauce Tex Mex Gemüse und Bulgur Zitronencreme	
Sonntag	Salat vom Buffet Pilzcremesuppe Maispouardenbrust in Orangensauce Nudeln und dreierlei Kohlröschen Zwetschgenparfait mit Zimtsauce	Salat vom Buffet Pilzcremesuppe Seitanschnitzel in Orangensauce Nudeln und dreierlei Kohlröschen Zwetschgenparfait mit Zimtsauce	

Abendessen

Vom 01.09.2025 – 07.09.2025

	Menu 1	Menu Vegetarisch
Montag	Kalter Braten mit Remouladensauce Allumetteskartoffeln	Randenscheiben und Pastrami mit Quarksauce Allumetteskartoffeln
	Jeder Dienstag ist Vegi-Tag	
Dienstag	Käseteller mit Früchtebrot	Käseteller mit Früchtebrot
Mittwoch	Gerstensuppe mit Wienerli Ruchbrot	Gerstensuppe mit Tofu-Wienerli Ruchbrot
Donnerstag	Teigwaren- und Pastabuffet mit Tomaten- und Käsesauce	Teigwaren- und Pastabuffet mit Tomaten- und Käsesauce
Freitag	Rauchfischsteller (CH, EU) mit asiatischem Gurkensalat Sesam-Koriandersauce	Tartar von geräucherten Karotten mit asiatischem Gurkensalat und Burata Sesam-Koriandersauce
Samstag	Vietnam Bao Brötli gedämpft mit Kalbshackfüllung und Gemüse	Vietnam Bao Brötli gedämpft mit Vegihackfüllung und Gemüse
Sonntag	Quarkauflauf mit glasierten Birnenspalten	Quarkauflauf mit glasierten Birnenspalten



Wochensandwiches

Knusperbrötli gefüllt mit Kräuter-Ricotta, Artischockenherzen, grillierter Zucchini
und Mikro Leaves

Vegan

Laugenstange gefüllt mit fermentierten Randenscheiben, Ziegenfrischkäse,
Zwiebel-Confit und roter Lollo rosso

Vegetarisch

Burger gefüllt mit Bohnencreme, Speckscheiben, Chicorino,
Eier, Tomaten und Kresse

CHF 5.00

*Soweit nicht anderweitig erwähnt, ist das Fleisch und der Fisch aus der Schweiz.
Für Allergene und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an die Mitarbeitenden des Restaurants.*