

Mittagessen

Vom 15.09.2025 – 21.09.2025

	Menu 1	Menu Vegetarisch	Wochenspezialität
Montag	Salat vom Buffet Helle Gemüseschaumsuppe Buntes Meeresfischragout (EU) an Dillschaum mit Crevetten (VN), Wildreismix und Grünspargelgemüse mit Tomate Blechkuchen assortiert	Salat vom Buffet Helle Gemüseschaumsuppe Ackerbohnen-Pflanzenragout an Zitronenthymianschaum mit Wildreismix und Grünspargelgemüse mit Tomate Blechkuchen assortiert	
Jeder Dienstag ist unser Vegi Tag			
Dienstag	Salat vom Buffet Seeländer Kartoffelsuppe Grillierter Basilikum-Halloumi mit Peperonicoulis Risoni und Honigkürbis mit Aubergine und Knackerbsen Aprikosenquark mit Amaretti	Salat vom Buffet Seeländer Kartoffelsuppe Grillierter Basilikum-Halloumi mit Peperonicoulis und Risoni Honigkürbis mit Aubergine und Knackerbsen Aprikosenquark mit Amaretti	
Mittwoch	Salat vom Buffet Brokkolisuppe Glasierter Rücken vom Wildschwein mit Steinpilzcreme Eierspätzli und Wirz Meringue mit Apfelmus und Marronirahm	Salat vom Buffet Brokkolisuppe Hafer-Maisplätzchen mit Austernpilzcreme Eierspätzli und Wirz Meringue mit Apfelmus und Marronirahm	
Donnerstag	Salat vom Buffet Pilzbouillon mit Kerbel Rosa Roastbeef mit Sauce Choron Kartoffelgratin und Flachbohnen Bayrische Pflaumencreme	Salat vom Buffet Pilzbouillon mit Kerbel Yasoyabraten mit Sauce Choron Kartoffelgratin und Flachbohnen Bayrische Pflaumencreme	
Freitag	Salat vom Buffet Peperonischaumsuppe Paniertes Pouletschnitzel mit Zitrone Kroketten und Blumenkohl polnisch Rhabarber Tiramisu	Salat vom Buffet Peperonischaumsuppe Panierte Gemüsewings mit Zitrone und Quarkdip Kroketten und Blumenkohl polnisch Rhabarber Tiramisu	
Samstag	Salat vom Buffet Bouillon mit Einlage Wildhackbraten mit Wacholderjus Serviettenknödel und Rotkohl Fruchtsalat mit Granatapfelkernen	Salat vom Buffet Bouillon mit Einlage Vegetarischer Braten mit Wacholderjus Serviettenknödel und Rotkohl Fruchtsalat mit Granatapfelkernen	
Sonntag	Salat vom Buffet Maisschaumsuppe Glasierte Entenbrust mit Pfirsichsauce Knusperkartoffeln und Romanesko Eisparfait Maison	Salat vom Buffet Maisschaumsuppe Sprossenburger mit Pfirsichsauce Knusperkartoffeln und Romanesko Eisparfait Maison	

Spaghetti Rusticale
aglio, olio e peperoncino
mit grillierten
Jacobsmuscheln (NL)

Bei Umbestellungen von
Allgemein versicherten
Patienten entsteht ein
Zuschlag von CHF 15.-

Die Wochenspezialität
servieren wir Ihnen gerne
nur am Mittag

Abendessen

Vom 15.09.2025 – 21.09.2025

	Menu 1	Menu Vegetarisch
Montag	Warmer Finger Food mit Pinsa, Reisknusperbällchen, Empanada und Bao	Warmer Snack mit Kartoffel-Pilz-Pie und Käsekuchen
	Jeder Dienstag ist Vegi-Tag	
Dienstag	Knusprige Frühlingsrollen mit Chinasalat und Sweet-Chilisauce	Knusprige Frühlingsrollen mit Chinasalat und Sweet-Chilisauce
Mittwoch	Hörnli mit rustikalem Würstchengulasch Cipollotti, Peperoni, Tomate und Petersilie	Hörnli mit rustikalem Vegigulasch Cipollotti, Peperoni, Tomate und Petersilie
Donnerstag	Rauchfischmousse (EU) mit Dill und Meerrettich Zwiebelsprossen, Kapern und Röstini	Rüblilachsmousse mit Dill und Meerrettich Zwiebelsprossen, Kapern und Röstini
Freitag	Kalter Braten mit Apfel-Selleriesalat Süsse Senfcreme Gemüsebrot	Kalter Vegi-Pastrami mit Apfel-Selleriesalat Süsse Senfcreme Gemüsebrot
Samstag	Chäs & Gschwellti	Chäs & Gschwellti
Sonntag	Hafermilch-Zwiebackauflauf mit Dörraprikosen, Mandeln und Himbeeren	Hafermilch-Zwiebackauflauf mit Dörraprikosen, Mandeln und Himbeeren



Wochensandwiches

Bäckerschrippe mit Grillgemüse
Fetastyle, Oliven und Chiccorino Rosso
Vegan

Früchtebrot mit Trüffelmayonnaise
Brie Paturages, Kresse und Baumnuss

Vegetarisch

Naanbrotsandwich mit Pulled Beef-Füllung
Smokey Baconnaisse, Eisberg und Peperonistreifen

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.*