

Mittagessen

Vom 10.11.2025 – 16.11.2025

	Menu 1	Menu Vegetarisch	Wochenspezialität
Montag	Salat vom Buffet Kraftbrühe mit Flädli Am Stück gebratenes Schweinsnierstück mit Bratensauce Ratatouille und Bratkartoffeln Marroni-Lotus-Trifle	Salat vom Buffet Gemüsebouillon mit Flädli Paneerburger mit Peperoni-Bratensauce Ratatouille und Bratkartoffeln Marroni-Lotus-Trifle	
Jeder Dienstag ist unser Vegi Tag			
Dienstag	Salat vom Buffet Maiscremesuppe Sojasteak-Nuggets Kürbis-Süßkartoffelcurry mit Koriander-Salsa Limetten-Milch-Mousse	Salat vom Buffet Maiscremesuppe Sojasteak-Nuggets Kürbis-Süßkartoffelcurry mit Koriander-Salsa Limetten-Milch-Mousse	
Mittwoch	Salat vom Buffet Gemüsesuppe dörfliche Art Rosa gebratene Kalbsschulter mit Rosmarin Wurzelgemüse a la creme Nudeln Blechkuchen mit Streuseln	Salat vom Buffet Gemüsesuppe dörfliche Art Buchweizenbraten mit Hülsenfrüchten auf Wurzelgemüse a la creme Blechkuchen mit Streuseln	
Donnerstag	Salat vom Buffet Tomatensuppe Poulet-Cordon bleu mit Zitrone Pommes frites und Vichy Karotten Gestürzte Caramelcreme	Salat vom Buffet Tomatensuppe Veganes Schnitzel mit Zitrone Pommes frites und Vichy Karotten Gestürzte Caramelcreme	Grilliertes Schwertfischsteak (LK) mit Cajungewürz Sojasauce Korianderreis und gedünstetes Gemüse
Freitag	Salat vom Buffet Kraftbrühe mit Quarkklösschen Sautierte Dorade (EU) mit Ananaswürfel und Bananen Safran-Kohlraben und schwarzer Reis Brownies	Salat vom Buffet Kraftbrühe mit Quarkklösschen Asiatisch gewürztes Tofuschnitzel mit Ananaswürfel und Bananen Safran-Kohlraben und schwarzer Reis Brownies	
Samstag	Salat vom Buffet Gurkensuppe Osso buco «Cremolata» Polenta und sautierte grüne Bohnen Quarkcreme mit Quitten	Salat vom Buffet Gurkensuppe Geschmorter Tempeh «Cremolata» Polenta und sautierte grüne Bohnen Quarkcreme mit Quitten	Bei Umbestellungen von Allgemein versicherten Patienten entsteht ein Zuschlag von CHF 15.-
Sonntag	Salat vom Buffet Kraftbrühe mit Spinateierstich Kalbskotlettstück vom Hasihof auf Pilzragout Grünkerntaler mit Käse und geschmortem Fenchel Beerenmousse mit Vanillesauce	Salat vom Buffet Gemüsebrühe mit Spinateierstich Feine Pastete mit Wintergemüse und Marroni an Quittensabayone Beerenmousse mit Vanillesauce	Die Wochenspezialität servieren wir Ihnen gerne nur am Mittag

Abendessen

Vom 10.11.2025 – 16.11.2025

	Menu 1	Menu Vegetarisch
Montag	Kartoffel-Kürbis-Gnocchis in Kürbissauce und Pilzen	Kartoffel-Kürbis-Gnocchis in Kürbissauce und Pilzen
Jeder Dienstag ist - VEGI-Tag		
Dienstag	Enchiladas mit Maistortilla Avocado, Peppadew und Cheddar	Enchiladas mit Maistortilla Avocado, Peppadew und Cheddar
Mittwoch	Buurehamme mit Ananasschiffchen und Preiselbeersenf	Veganer Schinkenstyle mit Ananasschiffchen und Preiselbeersenf
Donnerstag	Wurstgulasch mit Kartoffeln und Peperoni Fladenbrot	Vegetarisches Wurstgulasch mit Kartoffeln und Peperoni Fladenbrot
Freitag	Chili con Carne Nachos	Chili sin Carne Nachos
Samstag	Kräuter-Ei-Schnitte auf Peperonata	Kräuter-Ei-Schnitte auf Peperonata
Sonntag	Apfel-Ofenschlupfer mit Beerensauce	Apfel-Ofenschlupfer mit Beerensauce



Wochensandwiches

Steinofen Maggiabrotli gefüllt mit Linsencreme, Gurken, Radieschen,
Sprossen und Tomaten
Vegan

Körner-Farmerbrötli gefüllt mit Gambozola, Quittenschnitzen,
Kresse und fruchtigem Senf
Vegetarisch

Pretzelburger-Bun gefüllt mit Wildschinken, frischen Feigen,
Feigen-Chutney und Radieschensprossen

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.*