

Mittagessen

Vom 08.12.2025 – 14.12.2025

	Menu 1	Menu Vegetarisch	Wochenspezialität
Montag	Salat vom Buffet Pilzcremesuppe Rindsgeschnetzeltes in leichter Senfrahmsauce Nudeln und junge Erbsen französische Art Apfelquark	Salat vom Buffet Pilzcremesuppe Malzgeschnetzeltes in leichter Senfrahmsauce Nudeln und junge Erbsen französische Art Apfelquark	Fischklösschen (EU) auf Kressesauce Wildreismix und Krautstiele
	Jeder Dienstag ist unser Vegi Tag		
Dienstag	Salat vom Buffet Gemüsebrühe mit Griessklösschen Quinoa-Jackfrucht-Käse-Pflanzerl mit Holunder- Birnen-Jus auf Federkohl und Wirzgemüse Brownies	Salat vom Buffet Gemüsebrühe mit Griessklösschen Quinoa-Jackfrucht-Käse-Pflanzerl mit Holunder-Birnen-Jus auf Federkohl und Wirzgemüse Brownies	
Mittwoch	Salat vom Buffet Wildkraftbrühe mit Maronen und Pilzen Indisches Butter-Chicken Parfumreis und Wokgemüse Fruchtsalat mit Melissenjoghurt	Salat vom Buffet Gemüsebrühe mit Maronen und Pilzen Indisches Butter-Tofu Parfumreis und Wokgemüse Fruchtsalat mit Melissenjoghurt	
Donnerstag	Salat vom Buffet Wirsingsuppe Rindsleber in Himbeeressigsauce Rösti und glasierte Karotten Limonenmousse mit Himbeersauce	Salat vom Buffet Wirsingsuppe Seitangeschnetzeltes in Himbeeressigsauce Rösti und glasierte Karotten Limonenmousse mit Himbeersauce	
Freitag	Salat vom Buffet Klare Gemüsesuppe Pflanze Art Fisch-Knusperli (EU) mit Remouladensauce Petersilienkartoffeln und Krautstiele in Béchamelsauce Marmorcake	Salat vom Buffet Klare Gemüsesuppe Pflanze Art Gemüse-Knusperli mit Remouladensauce Petersilienkartoffeln und Krautstiele in Béchamelsauce Marmorcake	
Samstag	Salat vom Buffet Karottencremesuppe Rind-Kalbshackbraten auf Tomatensauce mit Oregano, Oliven und Kapern Kartoffelstock und Broccoliröschen mit Pinienkernen Orangen-Tiramisu	Salat vom Buffet Karottencremesuppe Getreidebraten auf Tomatensauce mit Oregano, Oliven und Kapern Kartoffelstock und Broccoliröschen mit Pinienkernen Orangen-Tiramisu	
Sonntag	Salat vom Buffet Kraftbrühe mit Ricottaklösschen Rindsentrecote unter der Zwiebelkruste auf Glace de viande mit Mark Bramata-Polenta und kleines Gemüse Joghurtcreme mit Aprikosenkompott	Salat vom Buffet Gemüsebrühe mit Ricottaklösschen Tofuschnitzel unter der Zwiebelkruste Bramata-Polenta und kleines Gemüse Joghurtcreme mit Aprikosenkompott	

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

Die Wochenspezialität
servieren wir Ihnen gerne
nur am Mittag

Abendessen

Vom 08.12.2025 – 14.12.2025

	Menu 1	Menu Vegetarisch
Montag	Börekschnecke gefüllt mit Käse an Peperonata	Börekschnecke gefüllt mit Käse an Peperonata
	Jeder Dienstag ist Vegi-Tag	
Dienstag	Vegetarische Ravioli auf Kräuterschaum	Vegetarische Ravioli auf Kräuterschaum
Mittwoch	Tagessuppe Café complet mit Birchermüeli	Tagessuppe Café complet mit Birchermüeli
Donnerstag	Fingerfood vom Buffet Zwiebel,-Käsewähe, Palatschini, Schinkengipfeli und Pouletfleischbällchen	Fingerfood vom Buffet Zwiebel,-Käsewähe, Palatschini und Falafel mit Gurken-Joghurt-Sauce
Freitag	Gegrillte Peperoni und Zucchini auf Grünkern-Bolognaise	Gegrillte Peperoni und Zucchini auf Grünkern-Bolognaise
Samstag	Indisches Coconut-Dal mit gebratenem Paneer	Indisches Coconut-Dal mit gebratenem Paneer
Sonntag	Gebackener Fleischkrapfen an Coleslaw-Salat	Gebackener Gemüsekräpfen an Coleslaw-Salat



Wochensandwiches

Oliven-Ciabatta gefüllt mit Linsen-Aufstrich, gebratener Kürbis, Rucola
und veganem Feta
Vegan

Tramezzini gefüllt mit Eiersalat mit Hüttenkäse, Essiggurken,
Tomaten und Lollo rosso
Vegetarisch

Laugenbrötli gefüllt mit Serranoschinken, Manchegokäse,
Birnen 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.*