

	Mittagessen Vollkost	Mittagessen Vegi
Montag 12.10.2026	Französische Zwiebelsuppe *** Chipollata-Speck Spiessli mit Rosmarinjus Frittierte Kartoffeln Ratatouille	Französische Zwiebelsuppe *** Vegispiessli mit Rosmarinjus Frittierte Kartoffeln Ratatouille
Dienstag 13.10.2026	Gurkencrèmesuppe *** Siedfleisch mit Meerrettichsauce Salzkartoffeln Glasierte Karotten *** Studentenschnitte	Gurkencrèmesuppe *** Haferplätzli mit Meerrettichsauce Salzkartoffeln Glasierte Karotten *** Studentenschnitte
Mittwoch 14.10.2026	Selleriesuppe *** Adrio mit Paprikarahmsauce Griessgnocchi Marktgemüse	Selleriesuppe *** Gemüseburger mit Paprikarahmsauce Griessgnocchi Marktgemüse
Donnerstag 15.10.2026	Süsskartoffelsuppe *** Kalbsbrustschnitte mit Rotweinsauce Kartoffelstock Rotkraut *** Gebrannte Crème	Süsskartoffelsuppe *** Yasojarondelle gebraten mit Rotweinsauce Kartoffelstock Rotkraut *** Gebrannte Crème
Freitag 16.10.2026	Gemüsecrèmesuppe *** Fischragoût mit Currysauce Gemüsereis Blattspinat mit Pinienkernen	Gemüsecrèmesuppe *** Kichererbsenbällchen mit Currysauce Gemüsereis Blattspinat mit Pinienkernen
Samstag 17.10.2026	Gartenerbsensuppe *** Käseschnitte Fenchel- und Pfälzkerarottensalat	Gartenerbsensuppe *** Käseschnitte Fenchel- und Pfälzkerarottensalat
Sonntag 18.10.2026	Weissweinsuppe *** Glasierter Kalbsschulterbraten Dinkelteigwaren Herbstgemüse *** Marronimousse	Weissweinsuppe *** Zitronen-Pfeffersteak Dinkelteigwaren Herbstgemüse *** Marronimousse

Änderungen vorbehalten!

In unserem Betrieb werden Fleisch und Fleischerzeugnisse aus Schweizerproduktion verwendet. Ausnahmen werden jeweils deklariert.

Lammfleisch (AUS/NZ): Lammfleisch kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein. Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Unsere Gerichte können mit Alkohol zubereitet sein.

Am Abend servieren wir Ihnen zusätzlich eine feine Suppe.

Allergene: Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeitenden.

Fisch und Fischerzeugnisse werden deklariert.

Brot und Feingebäck werden aus Schweizerproduktion verwendet. Ausnahmen werden jeweils deklariert.

	Abendessen Vollkost	Abendessen Vegi
Montag 12.10.2026	Hörnli mit Hackfleisch Apfelmus *** Kaffee oder Tee	Hörnli mit Sojagehacktem Apfelmus *** Kaffee oder Tee
Dienstag 13.10.2026	Birchermüesli garniert *** Kaffee oder Tee	Birchermüesli garniert *** Kaffee oder Tee
Mittwoch 14.10.2026	Rösti mit Speckwürfeli und Gemüse *** Kaffee oder Tee	Rösti mit Tofuwürfeli und Gemüse *** Kaffee oder Tee
Donnerstag 15.10.2026	Götterspeise mit Beeren *** Kaffee oder Tee	Götterspeise mit Beeren *** Kaffee oder Tee
Freitag 16.10.2026	Toast Hawaii Grosis Salatmischung *** Kaffee oder Tee	Toast Hawaii Grosis Salatmischung *** Kaffee oder Tee
Samstag 17.10.2026	Apfelküchlein mit Zimtzucker Vanillesauce *** Kaffee oder Tee	Apfelküchlein mit Zimtzucker Vanillesauce *** Kaffee oder Tee
Sonntag 18.10.2026	Café Complet mit Salami, Butter, Konfi und Laugensilserli *** Kaffee oder Tee	Café Complet mit Bergkäse, Butter, Konfi und Laugensilserli *** Kaffee oder Tee

Änderungen vorbehalten!

In unserem Betrieb werden Fleisch und Fleischerzeugnisse aus Schweizerproduktion verwendet. Ausnahmen werden jeweils deklariert.

Lammfleisch (AUS/NZ): Lammfleisch kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein. Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

Unsere Gerichte können mit Alkohol zubereitet sein.

Am Abend servieren wir Ihnen zusätzlich eine feine Suppe.

Allergene: Bei Fragen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeitenden.

Fisch und Fischerzeugnisse werden deklariert.

Brot und Feingebäck werden aus Schweizerproduktion verwendet. Ausnahmen werden jeweils deklariert.