

	Mittagessen Vollkost	Mittagessen Vegi
Montag 13.07.2026	Lammragoût Kartoffelstock mit Apfelpüree Gedämpfte Randenwürfeli *** Melonensalat	Kichererbsenragoût Kartoffelstock mit Apfelpüree Gedämpfte Randenwürfeli *** Melonensalat
Dienstag 14.07.2026	Kalbsadrio mit Pilzsauce Schupfnudeln Kohlräbli an Sauce	Hirse-Gemüsepuffer mit Pilzsauce Schupfnudeln Kohlräbli an Sauce
Mittwoch 15.07.2026	Gebackene Zanderfilets Kräuterquark Kartoffelwürfeli Blattspinat mit Pinienkernen *** Cake	Griechischer Bratkäse Kräuterquark Kartoffelwürfeli Blattspinat mit Pinienkernen *** Cake
Donnerstag 16.07.2026	Lasagne al Forno mit Tomatensauce Gemüse garnitur Fenchel- und Pfälzkerarottensalat	Lasagne al Forno mit Tomatensauce Gemüse garnitur Fenchel- und Pfälzkerarottensalat
Freitag 17.07.2026	Kalter Teller mit Hamme und Melone mit Senf Kartoffelsalat *** Tagesdessert	Kalter Teller reich garniert mit Senf Kartoffelsalat *** Tagesdessert
Samstag 18.07.2026	Pouletgeschnetzeltes Madras mit Fruchtgarnitur Reis Kabis- und Gurken-Mangosalat	Gemüsecurry mit Fruchtgarnitur Reis Kabis- und Gurken-Mangosalat
Sonntag 19.07.2026	Schweinshalsbraten Calvados Kartoffelgratin Karottenduett	Gemüsesteak Calvados Kartoffelgratin Karottenduett

Änderungen vorbehalten!

Suppe und /oder Salat gegen Aufpreis erhältlich.

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.

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

Fisch und Fischerzeugnisse werden deklariert.

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