

	Mittagessen Vollkost	Mittagessen Vegi
Montag 10.08.2026	Gebratene Pouletbrust Rosmarinsauce Ofenkartoffeln Blumenkohl gratiniert Gefüllte Windbeutel	Gemüsegalette Rosmarinsauce Ofenkartoffeln Blumenkohl gratiniert Gefüllte Windbeutel
Dienstag 11.08.2026	Schweinsragût mit Dörraprikosen Griessgnocchi Glasierte Karotten	Yasojawürfel mit Dörraprikosen Griessgnocchi Glasierte Karotten
Mittwoch 12.08.2026	Gebratenes Zanderfilet mit Peterliquarsauce Salzkartoffeln Rahmspinat Fruchtsalat	Vegi Nuggets mit Peterliquarsauce Salzkartoffeln Rahmspinat Fruchtsalat
Donnerstag 13.08.2026	Lasagne al Forno Gemüse garnitur Kohlräbli- und Peperonissalat	Lasagne al Forno Gemüse garnitur Kohlräbli- und Peperonissalat
Freitag 14.08.2026	Chipollata-Speck Spiessli mit Madeirasauce Bratkartoffeln Grüne Bohnen Gebrannte Crème	Gemüsespiessli mit Madeirasauce Bratkartoffeln Grüne Bohnen Gebrannte Crème
Samstag 15.08.2026	Rindszunge mit Kapernsauce Kartoffel-Erbсенstock Randensalat	Pochiertes Ei mit Kapernsauce Kartoffel-Erbсенstock Randensalat
Sonntag 16.08.2026	Kalbsschulterbraten Weissweinrisotto Ratatouille	Buchweizenplätzli Weissweinrisotto Ratatouille

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.