

	Mittagessen Vollkost	Mittagessen Vegi
Montag 17.08.2026	Hackbraten mit Champignonsauce Schupfnudeln Fenchel Karottencake	Vegihackbraten mit Champignonsauce Schupfnudeln Fenchel Karottencake
Dienstag 18.08.2026	Schweins Cordon bleu Currydip Kartoffelkroketten Kohlräbli mit Kräutern	Paniertes Quornschnitzel Currydip Kartoffelkroketten Kohlräbli mit Kräutern
Mittwoch 19.08.2026	Ungarisches Rindsgulasch Byron-Kartoffeln Gedämpfte Tomate Tiramisù	Vegetarisches Gulasch Byron-Kartoffeln Gedämpfte Tomate Tiramisù
Donnerstag 20.08.2026	Gebratener Pouletoberschenkel mit Cognacsauce Spiralenteigwaren Grüne und gelbe Zucchini	Linsensburger mit Cognacsauce Spiralenteigwaren Grüne und gelbe Zucchini
Freitag 21.08.2026	Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Estragonsauce Salzkartoffeln Lattich Melonensalat	Gekochte Eier mit Estragonsauce Salzkartoffeln Lattich Melonensalat
Samstag 22.08.2026	Tortelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung Boursinsauce mit Gemüsewürfeln Reibkäse Kabis- und Gurken-Mangosalat	Tortelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung Boursinsauce mit Gemüsewürfeln Reibkäse Kabis- und Gurken-Mangosalat
Sonntag 23.08.2026	Rindsgeschnetzeltes mit Portweinsauce Rösti Broccoli mit Mandeln	Vegigeschnetzeltes mit Portweinsauce Rösti Broccoli mit Mandeln

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.