

	Mittagessen Vollkost	Mittagessen Vegi
Montag 28.09.2026	Zander im Bierteig mit Tartaresauce Salzkartoffeln mit Paprika Romanesco mit Mandeln Joghurtcrème mit Beeren	Gemüsenuggets mit Tartaresauce Salzkartoffeln mit Paprika Romanesco mit Mandeln Joghurtcrème mit Beeren
Dienstag 29.09.2026	Rindfleischvogel Süsskartoffelgnocchi Erbsen mit Minze	Quorngulasch Süsskartoffelgnocchi Erbsen mit Minze
Mittwoch 30.09.2026	Bauernfleischkäse mit Madeirasauce Hörnli mit Brotbrösmeli Ofentomaten Apfelstreusel Schnitte	Hackbraten mit Madeirasauce Hörnli mit Brotbrösmeli Ofentomaten Apfelstreusel Schnitte
Donnerstag 01.10.2026	Kaninchenragôut Polenta Kohlräbli mit Kräutern	Gemüseschnitzel Polenta Kohlräbli mit Kräutern
Freitag 02.10.2026	Schweinsgeschnetzeltes Casimir Reis mit Kokosraspeln und Linsen Auberginengemüse Cake	Pochiertes Ei mit Currysauce Reis mit Kokosraspeln und Linsen Auberginengemüse Cake
Samstag 03.10.2026	Kutteln an Tomatensauce Kartoffelstock Gemüse garnitur	Omelette mit Tomatensauce Kartoffelstock Gemüse garnitur
Sonntag 04.10.2026	Lammgeschnetzeltes Kartoffelgratin Marktgemüse	Buchweizenplätzli Kartoffelgratin Marktgemüse

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.