

	Mittagessen Vollkost	Mittagessen Vegi
Montag 12.10.2026	Chipollata-Speck Spiessli mit Rosmarinjus Röstikroketten Ratatouille Studentenschnitte	Vegispiessli mit Rosmarinjus Röstikroketten Ratatouille Studentenschnitte
Dienstag 13.10.2026	Siedfleisch mit Meerrettichsauce Salzkartoffeln Glasierte Karotten	Haferplätzli mit Meerrettichsauce Salzkartoffeln Glasierte Karotten
Mittwoch 14.10.2026	Adrio mit Paprikarahmsauce Griessgnocchi Marktgemüse Gebrannte Crème	Gemüseburger mit Paprikarahmsauce Griessgnocchi Marktgemüse Gebrannte Crème
Donnerstag 15.10.2026	Kalbsbrustschnitte mit Rotweinsauce Kartoffelstock Rotkraut	Yasojarondelle gebraten mit Rotweinsauce Kartoffelstock Rotkraut
Freitag 16.10.2026	Fischragoût mit Currysauce Gemüsereis Blattspinat mit Pinienkernen Marronimousse	Kichererbsenbällchen mit Currysauce Gemüsereis Blattspinat mit Pinienkernen Marronimousse
Samstag 17.10.2026	Gebratener Pouletoberschenkel Ofenkartoffeln Wurzelgemüse	Auberginenröllchen Ofenkartoffeln Wurzelgemüse
Sonntag 18.10.2026	Glasierter Kalbsschulterbraten Dinkelteigwaren Herbstgemüse	Zitronen-Pfeffersteak Dinkelteigwaren Herbstgemüse

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.