

Mittagessen

Vom 16.06.2025 – 22.06.2025

	Menu 1	Menu Vegetarisch	Wochenspezialität
Montag	Salat vom Buffet Zucchinisuppe mit Minze Bielersee-Felchen mit Mandelbutter Petersilienkartoffeln und Safran-Krautstiele Marmorkuchen	Salat vom Buffet Zucchinisuppe mit Minze BBQ-Spiess und Vegetarisches Würstli an Grillbutter Petersilienkartoffeln und Safran-Krautstiele Marmorkuchen	<p>Grilliertes Goldmakrelenfilet (IO) auf Fenchelstreifen Zitronenschaum Sautierte Kartoffelwürfel</p> <p>Bei Umbestellungen von Allgemein versicherten Patienten entsteht ein Zuschlag von CHF 15.-</p>
Jeder Dienstag ist unser Vegi Tag			
Dienstag	Salat vom Buffet Holunderblütenkaltschale Vegetarisches Stroganoff mit Quorn, Peperoni, Cornichons und Champignons Bandnudeln und Broccoliröschen Erdbeer-Quark-Schnitte	Salat vom Buffet Holunderblütenkaltschale Vegetarisches Stroganoff mit Quorn, Peperoni, Cornichons und Champignons Bandnudeln und Broccoliröschen Erdbeer-Quark-Schnitte	
Mittwoch	Salat vom Buffet Kartoffelsuppe Paniertes Schnitzel Wiener Art mit Zitrone Pommes frites und glasierte Rüebl Eclair gefüllt mit Vanillecreme auf Aprikosenkompott	Salat vom Buffet Kartoffelsuppe Paniertes Veganes Schnitzel Wiener Art mit Zitrone Pommes frites und glasierte Rüebl Eclair gefüllt mit Vanillecreme auf Aprikosenkompott	
Donnerstag	Salat vom Buffet Kraftbrühe mit Gemüse Glasierter Kalbsbraten in Rosmarinjus Duchessekartoffeln und sommerliches Gemüseragout Apfel-Donut	Salat vom Buffet Gemüsebrühe mit Gemüse Glasierter Gemüsebraten in Rosmarinjus Duchessekartoffeln und sommerliches Gemüseragout Apfel-Donut	
Freitag	Salat vom Buffet Broccolirahmsuppe Sautierte Pouletbrust mit Rohschinkenstreifen und Salbei Safranrisotto und glasierte Cherrytomaten Schokoladencremestange	Salat vom Buffet Broccolirahmsuppe Getreide-Reis-Täschli mit Salbei und Pilzen dazu glasierte Cherrytomaten Schokoladencremestange	
Samstag	Salat vom Buffet Karottensuppe Sautiertes Leberschnitzel mit Apfelspalten und Zwiebeln Kartoffelstock und junge Erbsen Cremetöpfchen mit Kirschenkompott	Salat vom Buffet Karottensuppe Sautiertes geräuchertes Tofuschnitzel mit Apfelspalten und Zwiebeln Kartoffelstock und junge Erbsen Cremetöpfchen mit Kirschenkompott	
Sonntag	Salat vom Buffet Kraftbrühe mit Celestine Rosa gebratenes Schweinskotelettstück auf Tomaten-Hollandaise Griessgalletten und kleines Gemüse Limettenmousse an Himbeercoulis	Salat vom Buffet Gemüsebrühe mit Celestine Veganer Burger auf Tomaten-Hollandaise Griessgalletten und kleines Gemüse Limettenmousse an Himbeercoulis	

Abendessen

Vom 16.06.2025 – 22.06.2025

	Menu 1	Menu Vegetarisch
Montag	Schweinsbratwürste und Cipollata auf Getreiderisotto	Vegane Bratwurst auf Getreiderisotto
	Jeder Dienstag ist Vegi-Tag	
Dienstag	Gebackene Mozzarella-Sticks auf Tomatensalat mit Basilikum und Balsamico	Gebackene Mozzarella-Sticks auf Tomatensalat mit Basilikum und Balsamico
Mittwoch	Gebackener Toast mit Schinken, Käse und Bechamelsauce	Gebackener Toast mit Peperoni Käse und Bechamelsauce
Donnerstag	Röstzwiebel-Fleischkäse an Kartoffelsalat	Veganer Fleischkäse an Kartoffelsalat
Freitag	Mediterrane Brotreste-Frittata mit Tomaten, Zwiebeln, Oregano, Parmesan und Oliven	Mediterrane Brotreste-Frittata mit Tomaten, Zwiebeln, Oregano, Parmesan und Oliven
Samstag	Gemüsestrudel an Schnittlauchschaum	Gemüsestrudel an Schnittlauchschaum
Sonntag	Melonentranche mit Rohschinken und Olivenbrot	Grillgemüse mit Kurkuma-Hüttenkäse und Olivenbrot



Wochensandwiches

Zwirbellino gefüllt mit angemachtem veganem Ricotta, Kräutern, grillierten Peperoni, Kresse und getrockneten Tomaten

Vegan

Kartoffelbrötchen gefüllt mit Luzerner Nusskäse, Zwiebel-Confit, Lollo Rosso, Eischeiben und Tomaten

Vegetarisch

Laugenfisch gefüllt mit Geräuchertem Forellenmousse, Gurkenscheiben, Meerrettich, Eischeiben und Sprossen

CHF 5.00

*Soweit nicht anderweitig erwähnt, ist das Fleisch und der Fisch aus der Schweiz.
Für Allergene und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an die Mitarbeitenden des Restaurants.*