

Mittagessen

Vom 18.08.2025 – 24.08.2025

	Menu 1	Menu Vegetarisch	Wochenspezialität
Montag	Salat vom Buffet Kalte Tomatensuppe Glasierter Kalbsbraten In Rosmarinjus Kartoffelstock und Vichy- Karotten Marinierte Melonen mit Minzjoghurt	Salat vom Buffet Kalte Tomatensuppe Glasierter Nussbraten In Rosmarinjus Kartoffelstock und Vichy- Karotten Marinierte Melonen mit Minzjoghurt	Sautiertes Zanderfilet (CH) in der Kräuterpanade auf Tomatenragout-Relish und Safranrisotto Bei Umbestellungen von Allgemein versicherten Patienten entsteht ein Zuschlag von CHF 15.- Die Wochenspezialität wird Ihnen gerne nur am Mittag serviert
	Jeder Dienstag ist unser Vegi Tag		
Dienstag	Salat vom Buffet Fenchelcremesuppe Lasagne Ricotta-Spinat auf Tomatensauce Gestürzte Caramelcreme	Salat vom Buffet Fenchelcremesuppe Lasagne Ricotta-Spinat auf Tomatensauce Gestürzte Caramelcreme	
Mittwoch	Salat vom Buffet Klare Gemüsesuppe mit Pesto Rindgulasch mit Peperoni Spätzli und Broccoliröschen Rote Grütze mit Vanillesauce	Salat vom Buffet Klare Gemüsesuppe mit Pesto Seitangulasch mit Peperoni Spätzli und Broccoliröschen Rote Grütze mit Vanillesauce	
Donnerstag	Salat vom Buffet Kalte Auberginen-Fetasuppe Dorsch Royalfilet (NL) mit Kapern, Zitrone und Petersilie Salzkartoffeln und Wurzelgemüse Erdbeer-Rhabarber-Streuselschnitte	Salat vom Buffet Kalte Auberginen-Fetasuppe Tofuschnitzel in Knusperpanade in Zitronensauce Salzkartoffeln und Wurzelgemüse Erdbeer-Rhabarber-Streuselschnitte	
Freitag	Salat vom Buffet Kraftbrühe mit Quarknocken Pouletschenkel Cordon bleu mit Zitronenschnitt Würfelkartoffeln und Gemüse Mischung Himbeer-Mousse-Dessert	Salat vom Buffet Gemüsebrühe mit Quarknocken Vegischnitzel mit Tomaten und Frischkäse, Zitronenschnitt Würfelkartoffeln und Gemüse Mischung Himbeer-Mousse-Dessert	
Samstag	Salat vom Buffet Kresse-Buttermilch-Kaltschale Hacktätschli in Champignonrahmsauce Nudeln und Kräuterkohlraben Quarkcreme mit Früchten	Salat vom Buffet Kresse-Buttermilch-Kaltschale Blumenkohltätschli in Champignonrahmsauce Nudeln und Kräuterkohlraben Quarkcreme mit Früchten	
Sonntag	Salat vom Buffet Kraftbrühe mit Fideli Glasierter Kalbsrücken mit Eierschwämmen Safranrisotto und Blattspinat mit Pinienkernen Passionsfruchtdessert	Salat vom Buffet Gemüsebrühe mit Fideli Glasiertes veganes Steak mit Eierschwämmen Safranrisotto und Blattspinat mit Pinienkernen Passionsfruchtdessert	

Abendessen

Vom 18.08.2025 – 24.08.2025

	Menu 1	Menu Vegetarisch
Montag	Café Complet mit Sommerlichem Birchermüesli	Café Complet mit Sommerlichem Birchermüesli
	Jeder Dienstag ist Vegi-Tag	
Dienstag	Broccoli-Kichererbsen-Nuggets mit Zaziki an buntem Salat	Broccoli-Kichererbsen-Nuggets mit Zaziki an buntem Salat
Mittwoch	Äpler Magronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus	Äpler Magronen mit Röstzwiebeln und Apfelmus
Donnerstag	Rohschinken mit Frischkäsemousse	Vegane Pastrami an Frischkäsemousse
Freitag	Spätzlipfanne mit Gemüse, Schinken und Pilzen	Spätzlipfanne mit Gemüse, Tofu und Pilzen
Samstag	Gemüsefrühlingsrollen mit Sweet-Chilisauce	Gemüsefrühlingsrollen mit Sweet-Chilisauce
Sonntag	Fotzelschnitte mit Zimt-Zucker und Zwetschgenkompott	Fotzelschnitte mit Zimt-Zucker und Zwetschgenkompott



Wochensandwiches

Roggenschrippe gefüllt mit Auberginenmousse
griechischem Käse «Fetastyle», Kresse und Tomaten
Vegan

Bagel gefüllt mit Chaumes
Feigensenf, Feigen und Rucola
Vegetarisch

Ciabatta gefüllt mit Fleischkäse
Senf, Sprossen, Eischeiben und Essiggurken

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.*