

Mittagessen

Vom 20.10.2025 – 26.10.2025

	Menu 1	Menu Vegetarisch	Wochenspezialität
Montag	Salat vom Buffet Randen-Meerrettichsuppe Sautierte Pouletbrust Risotto und Ratatouille Schoggimousseschnitte	Salat vom Buffet Randen-Meerrettichsuppe Ofengebackene Austernpilze mit Cipolotti Risotto und Ratatouille Schoggimousseschnitte	Feine Nudeln mit Rauchlachsstreifen (NO) Gurken-Dillcreme Fenchelwürfel
	Jeder Dienstag ist unser Vegi Tag		
Dienstag	Salat vom Buffet Suppe Gärtnerin Art Trofie Teigwaren mit Gorgonzolacreme Blattspinat, Birne und Cherrytomaten Italienischer Espressopudding	Salat vom Buffet Suppe Gärtnerin Art Trofie Teigwaren mit Gorgonzolacreme Blattspinat, Birne und Cherrytomaten Italienischer Espressopudding	
Mittwoch	Salat vom Buffet Tomatensuppe Paniertes Kräuter-Schweinsschnitzel Wiener Art Bratkartoffeln und Mischgemüse Lotusbuisquit-Trifle mit Mangocoulis	Salat vom Buffet Tomatensuppe Paniertes Sellerieschnitzel Wiener Art Bratkartoffeln und Mischgemüse Lotusbuisquit-Trifle mit Mangocoulis	
Donnerstag	Salat vom Buffet Leichte Spargel-Bergkäsesuppe Berner Zungenwurst auf Sauerkabis Petersilienkartoffeln Haselnuss-Kürbis-Cake mit Frischkäsefrosting	Salat vom Buffet Leichte Spargel-Bergkäsesuppe Veganes Peperoni-Apfel-Zwiebelgoulasch Petersilienkartoffeln Haselnuss-Kürbis-Cake mit Frischkäsefrosting	
Freitag	Salat vom Buffet Klare Pilzsuppe mit Blätterteig Grilliertes Thonsteak (VN) an Thai-Curryschaum Kokosparfumreis und Wokgemüse mit Basilikum Schwarzwälder Kirschendessert	Salat vom Buffet Klare Pilzsuppe mit Blätterteig Thai-Curryschaum mit Gerstenmalz Parfumreis und Wokgemüse mit Basilikum Schwarzwälder Kirschendessert	
Samstag	Salat vom Buffet Gemüsesuppe Fribourger Schweinsplätzli mit Tomate und Greyerzer Ebly und Brokkoli Kokosmakronen mit Ananassalat	Salat vom Buffet Gemüsesuppe Seitanblankett mit Estragon und Tomate Ebly und Brokkoli Kokosmakronen mit Ananassalat	Bei Umbestellungen von Allgemein versicherten Patienten entsteht ein Zuschlag von CHF 15.-
Sonntag	Salat vom Buffet Leichte Sauerkabiscreme mit Trauben Rehgeschnetzeltes mit Wacholder- Preiselbeerjus und Silberzwiebeln Haselnussspätzli und Rosenkohl Matcha-Cheesecake mit Granatapfel	Salat vom Buffet Leichte Sauerkabiscreme mit Trauben Herbstliche Marronipastete mit Gemüsen und Süsskartoffeln Quittensauce Matcha-Cheesecake mit Granatapfel	Die Wochenspezialität servieren wir Ihnen gerne nur am Mittag

Abendessen

Vom 20.10.2025 – 26.10.2025

	Menu 1	Menu Vegetarisch
Montag	Herbstlicher Stangen-Bohneneintopf mit Pastinake, Kartoffeln und Sauccison	Herbstlicher Stangen-Bohneneintopf mit Pastinake, Kartoffeln und veganem Speck
	Jeder Dienstag ist Vegi-Tag	
Dienstag	Bündner Capuns mit Gemüsestroh	Bündner Capuns mit Gemüsestroh
Mittwoch	Kalbsadrio auf Getreide-Reissalat	Sojahackbällchen auf Getreide-Reissalat
Donnerstag	Zartschmelzende Huusterrine Parfait im Schinkenmantel Apfel-Selleriesalat und Feigen-Preiselbeerchutney Gewürz-Huusbrot	Duett vom Gemüse mousse mit Pilzsalat Gewürz-Huusbrot
Freitag	Kürbisrisotto mit Hasihof Bratwurst	Kürbisrisotto mit Tofuwiennerli
Samstag	Elsässer Tartiflette mit Schwarzwälder Schinken Sauerkabissalat und Nüssler	Elsässer Tartiflette mit Sauerkabissalat und Nüssler
Sonntag	Äpler Maggronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln	Äpler Maggronen mit Apfelmus und Röstzwiebeln



Wochensandwiches

Laugenmutschli mit veganem Obatzta Style
Gewürzgurke, Kresse und Peperoni
Vegan

Olivenciabatta mit Pecorino Sardo
Aprikosensenf, Römischer Salat und Tomate
Vegetarisch

Saaten-Laugenkissen mit Poulet Sandwich
Tatarsauce, Lollo rosso und Ei

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.*