

Mittagessen

Vom 24.11.2025 – 30.11.2025

	Menu 1	Menu Vegetarisch	Wochenspezialität
Montag	«Berner Zibelemärit» Salat vom Buffet Zwiebelsuppe Käse- und Zwiebelwähe Gebrannte Creme	«Berner Zibelemärit» Salat vom Buffet Zwiebelsuppe Käse- und Zwiebelwähe Gebrannte Creme	Gebratenes Wolfsbarschfilet (GRC) in Zitronen-Kräuter-Butter mit Kartoffelkugeln und Artischockenböden Bei Umbestellungen von Allgemein versicherten Patienten entsteht ein Zuschlag von CHF 15.- Die Wochenspezialität servieren wir Ihnen gerne nur am Mittag
	Jeder Dienstag ist unser Vegi Tag		
Dienstag	Salat vom Buffet Fenchelsuppe Gemüseravioli mit Grünkernbolognese Parmesansplitter Marinierte Ananas mit Quarkcreme	Salat vom Buffet Fenchelsuppe Gemüseravioli mit Grünkernbolognese Parmesansplitter Marinierte Ananas mit Quarkcreme	
Mittwoch	Salat vom Buffet Gemüsesuppe mit Gorgonzola Kalbsblankett mit kleinem Gemüse Pilav-Reis mit Kräutern Cremetöpfchen mit Fruchtsalat	Salat vom Buffet Gemüsesuppe mit Gorgonzola Tempeh-Schnitzel mit kleinem Gemüse Pilav Reis mit Kräutern Cremetöpfchen mit Fruchtsalat	
Donnerstag	Salat vom Buffet Klare Lauchsuppe Paniertes Schweinskotelett «milanese» (Reibkäse) auf Tomaten-Bulgur Zucchinispickel Kokosnuss-Blanc-Manger mit Fruchtcoulis	Salat vom Buffet Klare Lauchsuppe Paniertes Kohlrabenschnitzel «milanese» (Reibkäse) auf Tomaten-Bulgur Zucchinispickel Kokosnuss-Blanc-Manger mit Fruchtcoulis	
Freitag	Salat vom Buffet Pastinakensuppe mit Petersilie Schlemmerfilet Bordelaise (E) Wildreismix und gedünsteter Blattspinat Ahornsirupmousse	Salat vom Buffet Pastinakensuppe mit Petersilie Sellerie-Schlemmerfilet Wildreismix und gedünsteter Blattspinat Ahornsirupmousse	
Samstag	Salat vom Buffet Kürbissuppe Rindsschulterspitz mit Meerrettichsauce Gemüsestreifen Schnittlauchkartoffeln Griessflammerie mit Heidelbeeren	Salat vom Buffet Kürbissuppe Gebratene Tofuschnitzel mit Meerrettichsauce auf Gemüsestreifen Schnittlauchkartoffeln Griessflammerie mit Heidelbeeren	
Sonntag	Salat vom Buffet Kraftbrühe mit Fideli Rosa gebratenes Roastbeef mit Markbeinsauce Feine Nudeln und buntes Herbstgemüse Biskuitroulade mit Zitrone	Salat vom Buffet Kraftbrühe mit Fideli Weizenburger mit Gemüse auf Tomatensauce und buntes Herbstgemüse Biskuitroulade mit Zitrone	

Abendessen

Vom 24.11.2025 – 30.11.2025

	Menu 1	Menu Vegetarisch
Montag	Trockenfleisch, geräuchertes Fleisch und Lebermousse mit Kürbissalat und Ofenfrischem Brot	Veganes Trockenfleisch mit Kürbissalat und Ofenfrischem Brot
	Jeder Dienstag ist Vegi-Tag	
Dienstag	Caprese-Salat mit Randen und Büffelmozzarella Olivenbrot	Caprese-Salat mit Randen und Büffelmozzarella Olivenbrot
Mittwoch	Schwingerwurst auf Kartoffel-Radieschensalat Scharfer Senf	Vegane Wurst auf Kartoffel-Radieschensalat Scharfer Senf
Donnerstag	Gerstensuppe mit Gemüse, Kräutern und Wienerli	Gerstensuppe mit Gemüse, Kräutern und Tofu-Wienerli
Freitag	Back-Camembert mit Preiselbeeren	Back-Camembert mit Preiselbeeren
Samstag	Gemüseauflauf «Parmigiana» mit Auberginen, Tomaten und Mozzarella	Gemüseauflauf «Parmigiana» mit Auberginen, Tomaten und Mozzarella
Sonntag	Topfenschmarrn mit Zwetschgenröster	Topfenschmarrn mit Zwetschgenröster



Wochensandwiches

Maggia Brötli gefüllt mit gebratenen Austernpilzen, Kräuter-Spread, Kresse,
Essiggurken und Tomaten

Vegan

Kartoffel-Bun gefüllt mit Kürbiskern-Käse, glasierten Birnenspalten,
Senf-Frischkäse und Portulak

Vegetarisch

Gewürzhuusbrot gefüllt mit Coppa, Hüttenkäse, Sprossen
und gebratenen Kürbisscheiben

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.*