

# Mittagessen

Vom 22.12.2025 – 28.12.2025

	<b>Menu 1</b>	<b>Menu Vegetarisch</b>	<b>Wochenspezialität</b>
<b>Montag</b>	Salat vom Buffet Krautstielcremesuppe Siedfleisch mit Kräutersauce Butterkartoffeln und Blattspinat Hausgemachter Cake	Salat vom Buffet Krautstielsuppe Indisches Linsen-Kokoscurry mit Blattspinat Maiskörbchen und Kartoffeln Hausgemachter Cake	
	<b>Jeder Dienstag ist unser Vegi Tag</b>		
<b>Dienstag</b>	Salat vom Buffet Klare Peperonisuppe Sautierte Gnocchi Puttanesca mit Gebackenen Auberginen, Kapern und Oliven Gebrannte Creme mit Mandeln	Salat vom Buffet Klare Peperonisuppe Sautierte Gnocchi Puttanesca mit Gebackenen Auberginen, Kapern und Oliven Gebrannte Creme mit Mandeln	
<b>Mittwoch</b>	Salat vom Buffet Erbs-Kartoffelsuppe Schweinspiccata mit Tomaten-Jus Kürbisrisotto und Zucchinigemüse Marinierte Kiwi mit Amaretti	Salat vom Buffet Erbs-Kartoffelsuppe Selleriepiccata mit Tomaten-Jus Kürbisrisotto und Zucchinigemüse Marinierte Kiwi mit Amaretti	Sämige Steinpilznuedeln mit grillierten Jacobsmuscheln (NL) Romanescorösti
<b>Donnerstag</b>	Salat vom Buffet Schwarzwurzelschaum Glasierte Entenbrust mit Beifuss-Mostjus Knusperzapfen-Kroketten und Wirzstreifen Bratapfel mit Marzipan	Salat vom Buffet Schwarzwurzelschaum Glasiertes Lupinenfilet mit Beifuss-Mostjus Knusperzapfen-Kroketten und Wirzstreifen Bratapfel mit Marzipan	
<b>Freitag</b>	Salat vom Buffet Marronisuppe mit Balsamico Seeteufelmedaillon a'la Saltimbocca Tagliolini und Erbsen mit Petersilienwurzel Englischer Tee-Muffin	Salat vom Buffet Marronisuppe mit Balsamico Seitan-Gemüsepflanzerl Tagliolini und Erbsen mit Petersilienwurzel Englischer Tee-Muffin	
<b>Samstag</b>	Salat vom Buffet Waldpilzsuppe Streifen von Hirsch und Reh (AT) Preiselbeerapfel Pizzokel und Rotkohl mit Marroni Dessertteller	Salat vom Buffet Waldpilzsuppe Gerstenmalzragout Preiselbeerapfel Pizzokel und Rotkohl mit Marroni Dessertteller	<p>Bei Umbestellungen von Allgemein versicherten Patienten entsteht ein Zuschlag von CHF 15.-</p> <p>Die Wochenspezialität servieren wir Ihnen gerne nur am Mittag</p>
<b>Sonntag</b>	Salat vom Buffet Brunnenkressesuppe Schweinsfilet im Blätterteig Bunter Gemüsereigen und Grilltomate Cassismousse	Salat vom Buffet Brunnenkressesuppe Tofu im Blätterteig Bunter Gemüsereigen und Grilltomate Cassismousse	

# Abendessen

Vom 22.12.2025 – 28.12.2025

	<b>Menu 1</b>	<b>Menu Vegetarisch</b>
Montag	Kalter Braten und Fleischkäse Russischer Gemüsesalat mit Ei	Veganer Aufschnitt Russischer Gemüsesalat mit Ei
<b>Jeder Dienstag ist - Vegi-Tag</b>		
Dienstag	Butter-Pastetli mit Champignons Ragout und Gemüsewürfeln	Butter-Pastetli mit Champignons Ragout und Gemüsewürfeln
Mittwoch	Weihnachts-Schinkli im Brotteig Waldorfsalat	Tofu im Brotteig Waldorfsalat
Donnerstag	Geräuchertes Forellenfilet auf Kürbis-Reibekuchen Dill-Meerrettichcreme Gurken-Rettichsalat	Rauchiger Rübli-Lachs auf Kürbis-Reibekuchen Dill-Meerrettichcreme Gurken-Rettichsalat
Freitag	Aargauer Rübli röndelle & Linsenravioli Schnittlauchcreme	Aargauer Rübli röndelle & Linsenravioli Schnittlauchcreme
Samstag	Galizischer Pulpo-Cocktailsalat mit sonnengetrockneten Tomaten, Zitrone und Basilikum Holzofen-Olivenbrot	Toskanischer Brotsalat Panzanella Basilikum-Hüttenkäse
Sonntag	Rassiges Wurstgoulasch mit Strozzapretti	Rassiges Tofu-Wurstgoulasch mit Strozzapretti



## Wochensandwiches

Laugenfladen mit indischem Curryaufstrich und Linsenbratling

Gurke und Chinakohl

*Vegan*

\*\*\*

Brioche Bun mit Taleggio

Feigensenf-Chutney und Trauben mit Lollo Rosso

*Vegetarisch*

\*\*\*

Klassisches Roastbeef-Baguette mit Tatarsauce

Tomate, Ei und Salat

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.*