

# Mittagessen

Vom 22.12.2025 – 28.12.2025

	Menu 1	Menu Vegetarisch	Wochenspezialität
Montag	Salat vom Buffet Krautstielcremesuppe Siedfleisch mit Kräutersauce Butterkartoffeln und Blattspinat Hausgemachter Cake	Salat vom Buffet Krautstielsuppe Indisches Linsen-Kokoscurry mit Blattspinat Maiskölbchen und Kartoffeln Hausgemachter Cake	Sämige Steinpilznudeln mit grillierten Jacobsmuscheln (NL) Romanescorösli
	Jeder Dienstag ist unser Vegi Tag		
Dienstag	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	
Mittwoch	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	
Donnerstag	Salat vom Buffet Schwarzwurzelschaum Glasierte Entenbrust mit Beifuss-Mostjus Knusperzapfen-Kroketten und Wurststreifen Bratpfel mit Marzipan	Salat vom Buffet Schwarzwurzelschaum Glasiertes Lupinenfilet mit Beifuss-Mostjus Knusperzapfen-Kroketten und Wurststreifen Bratpfel mit Marzipan	
Freitag	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	
Samstag	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	Bei Umbestellungen von Allgemein versicherten Patienten entsteht ein Zuschlag von CHF 15.-  Die Wochenspezialität servieren wir Ihnen gerne nur am Mittag
Sonntag	Salat vom Buffet Brunnenkressesuppe Schweinsfilet im Blätterteig Bunter Gemüseereigen und Grilltomate Cassismousse	Salat vom Buffet Brunnenkressesuppe Tofu im Blätterteig Bunter Gemüseereigen und Grilltomate Cassismousse	

# Abendessen

Vom 22.12.2025 – 28.12.2025

	Menu 1	Menu Vegetarisch
Montag	Kalter Braten und Fleischkäse Russischer Gemüsesalat mit Ei	Veganer Aufschnitt Russischer Gemüsesalat mit Ei
	Jeder Dienstag ist Vegi-Tag	
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 Rüebl-Lachs auf Kürbis-Reibekuchen Dill-Meerrettichcreme Gurken-Rettichsalat
Freitag	Aargauer Rüeblirondelle & Linsenravioli Schnittlauchcreme	Aargauer Rüeblirondelle & 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.*