

Mittagessen

Vom 26.01.2026 – 01.02.2026

	Menu 1	Menu Vegetarisch	Wochenspezialität
Montag	Salat vom Buffet Gemüsecremesuppe Kaninchenschenkel an Orangensauce Nudeln und Zucchini Topfenstrudelschnitte	Salat vom Buffet Gemüsecremesuppe Hirsefrikadellen mit Karotten in Orangensauce Nudeln und Zucchini Topfenstrudelschnitte	
Jeder Dienstag ist unser Vegi Tag			
Dienstag	Salat vom Buffet Pilzcremesuppe Broccoli-Käse-Burger auf Safransauce Dreierlei Quinoa und Mischgemüse Marinierte Orangen mit Vanillerahm	Salat vom Buffet Pilzcremesuppe Broccoli-Käse-Burger auf Safransauce Dreierlei Quinoa und Mischgemüse Marinierte Orangen mit Vanillerahm	
Mittwoch	Salat vom Buffet Klare Gemüsesuppe mit Fadennudeln Rindsgeschnetzeltes in Morchelrahmsauce Pilavreis und Wurzelgemüse Mandelcreme mit Himbeercoulis	Salat vom Buffet Klare Gemüsesuppe mit Fadennudeln Malzgeschnetzeltes in Morchelrahmsauce Pilavreis und Wurzelgemüse Mandelcreme mit Himbeercoulis	Seeteufelfilet (NL) mit Kardamomkruste und Topinamburpurée
Donnerstag	Salat vom Buffet Kohlrabensuppe Gebackenes Lachsfilet auf Meerrettichsauce Bratkartoffeln und gedünsteter Blattspinat Quarkmousse	Salat vom Buffet Kohlrabensuppe Gemüse-Mandel-Tätschli auf Meerrettichsauce Bratkartoffeln und gedünsteter Blattspinat Quarkmousse	Bei Umbestellungen von Allgemein versicherten Patienten entsteht ein Zuschlag von CHF 15.-
Freitag	Salat vom Buffet Tomatenkraftbrühe mit Eieinlauf Im Ofen gebratenes Poulet mit Rosmarinjus Ratatouille und Polenta Schokoladencake	Salat vom Buffet Tomatenkraftbrühe mit Eieinlauf Reis-Gemüse-Burger mit Rosmarinjus und Ratatouille Schokoladencake	Die Wochenspezialität servieren wir Ihnen gerne nur am Mittag
Samstag	Salat vom Buffet Spinatcremesuppe Japanische Miso Rahmen mit Schweinefleisch, Reisnudeln und Gemüse Rote Grütze mit Vanillesauce	Salat vom Buffet Spinatcremesuppe Japanische Miso-Ramen mit Tofuwürfeln, Reisnudeln und Gemüse Rote Grütze mit Vanillesauce	
Sonntag	Salat vom Buffet Kraftbrühe mit Gemüestreifen Rosa gebratenes Lammigot in Thymianjus Duchesse-Kartoffeln und Rosenkohl Mandel-Bienenstichschnitte	Salat vom Buffet Gemüsebrühe mit Gemüestreifen Tempehschnitzel in Thymianjus Duchesse-Kartoffeln und Rosenkohl Mandel-Bienenstichschnitte	

Abendessen

Vom 26.01.2026 – 01.02.2026

	Menu 1	Menu Vegetarisch
Montag	Panierte Champignons Quarksauce	Panierte Champignons Quarksauce
Jeder Dienstag ist - Vegi-Tag		
Dienstag	Bunte Käseauswahl mit Feigensenf und Steinofen-Maggiabrotli	Bunte Käseauswahl mit Feigensenf und Steinofen-Maggiabrotli
Mittwoch	Schinkengipfeli mit russischem Salat	Gemüsestrudel mit russischem Salat
Donnerstag	Rosa gebratenes Roastbeef mit Tartaresauce Würfelkartoffeln	Grilliertes Gemüse mit Kräuterquark Würfelkartoffeln
Freitag	Gratinierte Teigwaren mit Gemüse	Gratinierte Teigwaren mit Gemüse
Samstag	Randen-Falafel mit Gurken-Tzatziki	Randen-Falafel mit Gurken-Tzatziki
Sonntag	Tagessuppe Café complet	Tagessuppe Café complet



Wochensandwiches

Sprossenbagel gefüllt mit süß-saurem Randentartar, Kresse
und Linsen-Mais-Burger
Vegan

Maggia-Steinofenbrötli gefüllt mit Tete de Moine Rosen,
Feigen und Sprossen
Vegetarisch

Rustikales Olivenbrot gefüllt mit Schweinsbraten, Apfel-Sellerie-Salat, Rucola und
Früchte-Chutney

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.*