

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 | Seeteufelfilet (NL) mit Kardamomkruste und Topinamburpüree |
| | 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 | |
| | | | |
| Donnerstag | Salat vom Buffet Kohlrabensuppe Gebackenes Lachsfilet auf Meerrettichsauce Bratkartoffeln und gedünsteter Blattspinat Quarkmousse | Salat vom Buffet Kohlrabensuppe Gemüse-Mandel-Täschli auf Meerrettichsauce Bratkartoffeln und gedünsteter Blattspinat Quarkmousse | |
| | | | |
| 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 | |
| | | | |
| Samstag | Salat vom Buffet Spinatcremesuppe Japanische Miso Rahmen mit Schweinefleisch, Reismudeln und Gemüse Rote Grütze mit Vanillesauce | Salat vom Buffet Spinatcremesuppe Japanische Miso-Ramen mit Tofuwürfeln, Reismudeln und Gemüse Rote Grütze mit Vanillesauce | |
| | | | |
| Sonntag | Salat vom Buffet Kraftbrühe mit Gemüsestreifen Rosa gebratenes Lammgigot in Thymianjus Duchesse-Kartoffeln und Rosenkohl Mandel-Bienenstichschnitte | Salat vom Buffet Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen Tempehschnitzel in Thymianjus Duchesse-Kartoffeln und Rosenkohl Mandel-Bienenstichschnitte | Bei Umbestellungen von Allgemein versicherten Patienten entsteht ein Zuschlag von CHF 15.- Die Wochenspezialität servieren wir Ihnen gerne nur am Mittag |

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-Maggiabrötli | Bunte Käseauswahl mit Feigensenf und Steinofen-Maggiabrötli |
| | | |
| 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.*