

# Mittagessen

Vom 02.02.2026 – 08.02.2026

	<b>Menu 1</b>	<b>Menu Vegetarisch</b>	<b>Wochenspezialität</b>
<b>Montag</b>	Salat vom Buffet Gemüsecremesuppe Im Ofen gebratenes Poulet Kartoffelgratin und Broccoliröschen Gewürzmousse	Salat vom Buffet Gemüsecremesuppe Bohnenburger an Bratensauce Kartoffelgratin und Broccoliröschen Gewürzmousse	
<b>Jeder Dienstag ist unser Vegi Tag</b>			
<b>Dienstag</b>	Salat vom Buffet Selleriesuppe Kichererbsen-Tajine mit Karotten, Kirschtomaten, getrockneten Aprikosen und Mandeln mit Falafel und Joghurt-Minz-Dip Sauerrahmcreme mit Kiwi-Coulis	Salat vom Buffet Selleriesuppe Kichererbsen-Tajine mit Karotten, Kirschtomaten, getrockneten Aprikosen und Mandeln mit Falafel und Joghurt-Minz-Dip Sauerrahmcreme mit Kiwi-Coulis	
<b>Mittwoch</b>	Salat vom Buffet Kalbsrahmsuppe Gebratenes Skreifilet (NO) mit Kapern und Zitrone Wildreismix und Krautstiele Zigerkrapfen	Salat vom Buffet Lauchrahmsuppe Gebratene Vegi Planet Cevapcici in Kräutersauce Wildreismix und Krautstiele Zigerkrapfen	Skreifilet (NO) in Papierhülle mit Gemüsestreifen und Kräutern Gebackene Kartoffelstäbe
<b>Donnerstag</b>	Salat vom Buffet Kraftbrühe mit gefüllten Crêpes Hackbraten vom Schweizer Wild im Blätterteig auf Steinpilzrahm und winterlichem Gemüse Apfel-Himbeer-Crumble	Salat vom Buffet Gemüsebrühe mit gefüllten Crêpes Getreidehackbraten im Blätterteig auf Steinpilzrahm und winterlichem Gemüse Apfel-Himbeer-Crumble	
<b>Freitag</b>	Salat vom Buffet Blumenkohlcremesuppe Grillierte Rinds-Paillard mit Kräuterbutter Country Cuts und buntes Gemüse Panna cotta mit Fruchtcoulis	Salat vom Buffet Blumenkohlcremesuppe Grilliertes Tofuschnitzel mit Kräuterbutter Country Cuts und buntes Gemüse Panna cotta mit Fruchtcoulis	Bei Umbestellungen von Allgemein versicherten Patienten entsteht ein Zuschlag von CHF 15.-  Die Wochenspezialität servieren wir Ihnen gerne nur am Mittag
<b>Samstag</b>	Salat vom Buffet Gurkensuppe Emmentaler Lammvoressen mit Gemüse und Reis-Pilav mit Kräutern Heidelbeer-Muffin	Salat vom Buffet Gurkensuppe Seitanvoressen mit Safran mit Gemüse und Reis-Pilav mit Kräutern Heidelbeer-Muffin	
<b>Sonntag</b>	Salat vom Buffet Kraftbrühe mit Backerbsen Rosa gebratenes Kalbsnierstück auf Choron-Sauce Nudeln und Karotten-Wedges Crémetöpfchen mit Aprikosenkompott	Salat vom Buffet Gemüsebrühe mit Backerbsen Getreide-Hülsenfrüchte-Burger auf Choron-Sauce Nudeln und Karotten-Wedges Creme Töpfchen mit Aprikosenkompott	

# Abendessen

Vom 02.02.2026 – 08.02.2026

	Menu 1	Menu Vegetarisch
Montag	Spinat-Mozzarella-Palatschini auf Tomatensauce	Spinat-Mozzarella-Palatschini auf Tomatensauce
<b>Jeder Dienstag ist - Vegi-Tag</b>		
Dienstag	Gerstensuppe mit veganes Wienerli und Gemüse	Gerstensuppe mit veganes Wienerli und Gemüse
Mittwoch	Fusilli «Carbonara»	Fusilli «vegane Carbonara»
Donnerstag	Snack Buffet Torpedo Crevette, Momos, Zucchini-Fritters	Snack Buffet Samosas, Momos, Zucchini-Fritters
Freitag	Brüsseler Chicorée-Gratin mit Schinken	Brüsseler Chicorée-Gratin mit veganem Schinken
Samstag	Älpler Ravioli auf Champignonrahmsauce	Gemüse-Dal-Ravioli auf Champignonrahmsauce
Sonntag	Schokoladenaufkuchen mit Sauerkirschen	Schokoladenaufkuchen mit Sauerkirschen



## Wochensandwiches

Ofenfrisches Olivenbrötchen gefüllt mit Pilzcreme, grillierten Zucchini, Kresse und getrockneten Tomaten

*Vegan*

\*\*\*

Laugenbrötchen gefüllt mit angemachtem Camembert, Tomate, Eischeiben und Sprossen

*Vegetarisch*

\*\*\*

Brioche-Toast gefüllt mit Guacamole, gebratener Trutenbrust, Rucola und Tomate

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.*