

Mittagessen

Vom 16.02.2026 – 22.02.2026

	Menu 1	Menu Vegetarisch	Wochenspezialität
Montag	Salat vom Buffet Fenchelsuppe Suure Mocke mit Croutons und Peterli Schupfnudeln und Wintergemüse Plundergebäck Cappuccino	Salat vom Buffet Fenchelsuppe Szegediner Pflanzengoulasch mit Sauerkabis, Peterli und Schupfnudeln Plundergebäck Cappuccino	Seeteufel-Saltimbocca (ES) Grünpargelrisotto Ofentomaten Bei Umbestellungen von Allgemein versicherten Patienten entsteht ein Zuschlag von CHF 15.- Die Wochenspezialität servieren wir Ihnen gerne nur am Mittag
	Jeder Dienstag ist unser Vegi Tag		
Dienstag	Salat vom Buffet Misobouillon Riceburger an Thai-Gemüsemix Reisnudeln mit Sesamöl Meringue mit Vermicelles	Salat vom Buffet Misobouillon Riceburger an Thai-Gemüsemix Reisnudeln mit Sesamöl Meringue mit Vermicelles	
Mittwoch	Salat vom Buffet Röstpeperonisuppe Tessiner Grillwurst Luganighe Pestorisotto und Grilltomate Bunter Kuchenmix	Salat vom Buffet Röstpeperonisuppe Vegane Grillwurst Pestorisotto und Grilltomate Bunter Kuchenmix	
Donnerstag	Salat vom Buffet Gerstensuppe Schweins-Cordon bleu Rösti-Sticks und Vichyrüebli Sommerglace im Waffelkorbchen	Salat vom Buffet Gerstensuppe Sellerie-Cordon bleu mit Kokosmozzarella Rösti-Sticks und Vichyrüebli Sommerglace im Waffelkorbchen	
Freitag	Salat vom Buffet Curryschaumsuppe Red Snapperfilet (VN) mit Bananenwürfeln Mandelreis und Knackerbsen Blaubeer-Trifle mit Lebkuchen	Salat vom Buffet Curryschaumsuppe Süsskartoffelstrudel mit Tandooricreme Mandelreis und Knackerbsen Blaubeer-Trifle mit Lebkuchen	
Samstag	Salat vom Buffet Pilzsuppe Lammgigotwürfel (IL) Rogan Josh Linsen-Basmati mit Blumenkohl und Mais Früchtecrumble	Salat vom Buffet Pilzsuppe Seitanwürfel Rogan Josh Linsen-Basmati mit Blumenkohl und Mais Früchtecrumble	
Sonntag	Salat vom Buffet Ochschwanzsuppe mit Hirseklösschen Roastbeef von der Rindshuft mit Estragonsauce Kürbis-Laugenknödel und Cocobohnen Beerengrütze mit Kokospraline	Salat vom Buffet Gemüsebouillon mit Hirseklösschen Planted Steak mit Estragonsauce Kürbis-Laugenknödel und Cocobohnen Beerengrütze mit Kokospraline	

Abendessen

Vom 16.02.2026 – 22.02.2026

	Menu 1	Menu Vegetarisch
Montag	Backcamembert mit Preiselbeeren Nüsslersalat	Backcamembert mit Preiselbeeren Nüsslersalat
	Jeder Dienstag ist Vegi-Tag	
Dienstag	Indisches Coconut Dal Naanbrot	Indisches Coconut Dal Naanbrot
Mittwoch	Vitello tonnato, garniert Laugenstick	Orientalische Salatbowl mit Kichererbsen und Zitronenjoghurt
Donnerstag	Käseteller mit Rosinenbrötli Feigensenf	Käseteller mit Rosinenbrötli Feigensenf
Freitag	Flammkuchen-Brotstick & Knoblauchbrot Salatbuffet	Gebackene Champignons & Knoblauchbrot Salatbuffet
Samstag	Gefüllte Zucchini mit rassicem Mais-Hackfleischragout	Gefüllte Zucchini mit veganem Ragout und Mais
Sonntag	Kaiserschmarrn mit Apfel-Zimtmus	Kaiserschmarrn mit Apfel-Zimtmus



Wochensandwiches

Sportkornbrötli mit Grünspargel-Grillgemüse
Rucola und Olivenspread
Vegan

Gluschtiger Wrap mit Radiccio, Birne und Baumnuss
St. Agurkäsecreme
Vegetarisch

Laugenbrezel mit Tête de moine und Wildschinken
Kürbisaufaufstrich und Lollo bianco

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.*