

Mittagessen

Vom 23.02.2026 – 01.03.2026

	Menu 1	Menu Vegetarisch	Wochenspezialität
Montag	Salat vom Buffet Zwiebelsuppe Argentinisches Rindsragout mit süss-sauren Peperoni Süsskartoffel-Fries und geschmorter Lattich Erdnussbutter-Cheesecake mit Himbeercoulis	Salat vom Buffet Zwiebelsuppe Paneerschnitzel mit süss-sauren Peperonis Süsskartoffel-Fries und geschmorter Lattich Erdnussbutter-Cheesecake mit Himbeercoulis	«Fisherman’s Friend» Lachsburger (NO) mit karamelierten Pumpernickelcrunch, Gurken-Relish und Kartoffelstäbe 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 Gemüsesuppe Kräuterrisotto mit Grünspargelgemüse und Spiegelei Lebkuchenmousse mit Physalis	Salat vom Buffet Gemüsesuppe Kräuterrisotto mit Grünspargelgemüse und Spiegelei Lebkuchenmousse mit Physalis	
Mittwoch	Salat vom Buffet Maronisuppe mit Balsamico Pouletschenkelsteak mit Rohschinken und Salbei Schwäbische Knöpfli und Bohnenkerngemüse Vanillequarkcreme mit Zwetschgenkompott	Salat vom Buffet Maronisuppe mit Balsamico Tofusteak mit veganem Speck und Salbei Schwäbische Knöpfli und Bohnenkerngemüse Vanillequarkcreme mit Zwetschgenkompott	
Donnerstag	Salat vom Buffet Kohlrabensuppe mit Safran Wolfsbarschilet (TK) grilliert Fregola Sarda und Ratatouille Crème brûlée mit Blutorangensalat	Salat vom Buffet Kohlrabensuppe mit Safran Manouri grilliert Fregola Sarda und Ratatouille Crème brûlée mit Blutorangensalat	
Freitag	Salat vom Buffet Spinatsuppe Glasierter Schweinshals auf Dörraprikosensauce Nudeln und Blumenkohl polnisch Studentenschnitte	Salat vom Buffet Spinatsuppe Glasierter Tempeh auf Dörraprikosensauce Nudeln und Blumenkohl polnisch Studentenschnitte	
Samstag	Salat vom Buffet Minestrone Tessiner Art Pouletgeschnetzeltes «Riz Casimir» Basmatireis und Wokgemüse Fruchtsalat mit Granatapfelkernen und Minzjoghurt	Salat vom Buffet Minestrone Tessiner Art Sojageschnetzeltes «Riz Casimir» Basmatireis und Wokgemüse Fruchtsalat mit Granatapfelkernen und Minzjoghurt	
Sonntag	Salat vom Buffet Kraftbrühe mit Crêpe-Schnecke Kalbsrücken aus dem Ofen auf Trüffeljus Zitronengnocchi und Brokkoliröschen Birnen-Pistazien-Kuchen	Salat vom Buffet Gemüsebrühe mit Crêpe-Schnecke Zitronengnocchi mit Brokkoliröschen, Cherrytomaten, Randen und Fetakäse Birnen-Pistazien-Kuchen	

Abendessen

Vom 23.02.2026 – 01.03.2026

	Menu 1	Menu Vegetarisch
Montag	Hörnli mit Gehacktem und Apfelmus	Hörnli mit Sojagehacktem und Apfelmus
	Jeder Dienstag ist Vegi-Tag	
Dienstag	Schnippeleintopf mit Gemüse und veganer Wurst	Schnippeleintopf mit Gemüse und veganer Wurst
Mittwoch	Rosa gebratenes Roastbeef mit Quarksauce Streichholzkartoffeln	Röstpeperoni-Hummus mit Pilzkebab und Quarksauce Streichholzkartoffeln
Donnerstag	Fleischkäse-Cordon Bleu Kartoffelsalat	Veganes Fleischkäse-Cordon Bleu Kartoffelsalat
Freitag	Café complet mit Wintermüesli	Café complet mit Wintermüesli
Samstag	Kräuter-Omelette mit Dörrtomatenpistou	Kräuter-Omelette mit Dörrtomatenpistou
Sonntag	Quesadillas mit Avocado-Dip	Quesadillas mit Avocado-Dip



Wochensandwiches

Sesam-Panini mit Humus und gebackenem Portobello-Pilz
Kresse und Tomate
Vegan

Sesambrezel mit Ziegenkäse-Omelette
Tomaten-Rosmarin Pesto und Rucola
Vegetarisch

Roggenschrippe mit Lattich
Graved-Lax, Dill-Senfsauce und Salatgurke

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.*