

Mittagessen

Vom 23.03.2026 – 29.03.2026

	Menu 1	Menu Vegetarisch	Wochenspezialität
Montag	Salat vom Buffet Wurzelcremesuppe Saltimbocca vom Schwein auf Kräuterrisotto Gebackene Tomaten Tessiner Brottorte	Salat vom Buffet Wurzelcremesuppe Feta-Rice-Burger auf Kräuterrisotto Gebackene Tomaten Tessiner Brottorte	Skrei (NO) mit Safran-Spinat-Nudeln und Zitrone 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 Gemüsebrühe mit Fideli Kichererbsencurry mit Tofu Vollkornreis Bitter-Orangenquark mit karamelisierten Mandeln	Salat vom Buffet Gemüsebrühe mit Fideli Kichererbsencurry mit Tofu Vollkornreis Bitter-Orangenquark mit karamelisierten Mandeln	
Mittwoch	Salat vom Buffet Kraftbrühe mit Spinateierstich Geschmorter Rindschulterspitz mit Perlzwiebeln und Brotcroutons Nudeln und Mischgemüse Knusprige Apfelringe auf Mandelsauce	Salat vom Buffet Gemüsebrühe mit Spinateierstich Getreidehackbraten mit Perlzwiebeln und Brotcroutons Nudeln und Mischgemüse Knusprige Apfelringe auf Mandelsauce	
Donnerstag	Salat vom Buffet Erbsensuppe Kalbsgeschnetzelte Zürcher Art Rösti und glasierte Karotten Panna cotta mit Zwetschgenkompott	Salat vom Buffet Erbsensuppe Lupinengeschnetzelte Zürcher Art Rösti und glasierte Karotten Panna cotta mit Zwetschgenkompott	
Freitag	Salat vom Buffet Klare Gemüsesuppe mit Pesto Pochiertes Fischragout (EU) in Safransauce Bulgur und Krautstiele Rote Grütze mit Vanillesauce	Salat vom Buffet Klare Gemüsesuppe mit Pesto Wirzroulade mit Quinoa und Fetakäse auf Krautstielen Rote Grütze mit Vanillesauce	
Samstag	Salat vom Buffet Karottensuppe Piccata vom Poulet auf Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan Zucchiniispickel Savarin mit Rhabarberkompott	Salat vom Buffet Karottensuppe Piccata von der Aubergine auf Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan Zucchiniispickel Savarin mit Rhabarberkompott	
Sonntag	Salat vom Buffet Kraftbrühe mit Crêpes Sautierte Rindsplätzli mit Kräuterbutter Griessnocken und Broccoliröschen mit Pinienkernen Schokoladentartelettes mit Mangomousse und Granatapfelkernen	Salat vom Buffet Gemüsebrühe mit Crêpes Gratinierte Griessnocken mit Blattspinat, Tomaten und Käse Broccoliröschen mit Pinienkernen Schokoladentartelettes mit Mangomousse und Granatapfelkernen	

Abendessen

Vom 23.03.2026 – 29.03.2026

	Menu 1	Menu Vegetarisch
Montag	Hackfleisch-Tartelettes mit Quark-Dip und Salat	Vegane Hackfleisch-Tarte und Gemüsequiche mit Quark-Dip und Salat
	Jeder Dienstag ist Vegi-Tag	
Dienstag	Zucchini-Fritters mit Süsskartoffelsalat und Guacamole	Zucchini-Fritters mit Süsskartoffelsalat und Guacamole
Mittwoch	Café complet und Käse mit hausgemachtem Nussbrot	Café complet und Käse mit hausgemachtem Nussbrot
Donnerstag	Geräuchertes Forellenmousse (EU) an Gurkensalat mit Wasabi und Pumpernickelbrot	Gemüsemousse-Terrine an Gurkensalat mit Wasabi und Pumpernickelbrot
Freitag	Verschiedene Fingerfood mit Sweet-Chili-Sauce	Verschiedene Fingerfood mit Sweet-Chili-Sauce
Samstag	Blätterteigpastetli gefüllt mit Spargel und Pouletbällchen	Blätterteigpastetli gefüllt mit Spargel und veganen Hackbällchen
Sonntag	Tortilla mit Bohnen-Maissalat, Avocado und Pouletstreifen	Tortilla mit Bohnen-Maissalat, Avocado und Tempehstreifen



Wochensandwiches

Knusperstange gefüllt mit Gemüsepaste, Rucola, grillierte Tomate
und veganem Feta-Style
Vegan

Laugenbrötli gefüllt mit gemachtem Camembert, Feigen-Chutney,
Sprossen und Eischeiben
Vegetarisch

Hotdog-Brötli gefüllt mit Rettich, Rübli, Schweinshals, Gurke, Koriander, Minze und
Sriracha-Sauce

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.*