

# Mittagessen

Vom 06.04.2026 – 12.04.2026

	Menu 1	Menu Vegetarisch	Wochenspezialität
<b>Montag</b>	Salat vom Buffet Tomatensuppe mit Basilikumrahm Glasiertes Kalbsnierstück mit Morchelsauce Pappardelle und Romanescogemüse Brombeer-Tiramisu	Salat vom Buffet Tomatensuppe mit Basilikumrahm Veganes Filet mit Morchelsauce Pappardelle und Romanescogemüse Brombeer-Tiramisu	<p>Warmer Frühlingsspargel mit Rauchlachs (GB) Blätterteigkissen Bärlauchvinaigrette Konfierte Cherrytomaten</p> <p>Bei Umbestellungen von Allgemein versicherten Patienten entsteht ein Zuschlag von CHF 15.-</p> <p>Die Wochenspezialität servieren wir Ihnen gerne nur am Mittag</p>
	<b>Jeder Dienstag ist unser Vegi Tag</b>		
<b>Dienstag</b>	Salat vom Buffet Kräuterbouillon mit Klösschen Grillierter Räuchertofu mit sämigem Waldpilzragout und Böhmischen Knödeln Erdbeersorbet im Becherli	Salat vom Buffet Kräuterbouillon mit Klösschen Grillierter Räuchertofu mit sämigem Waldpilzragout und Böhmischen Knödeln Erdbeersorbet im Becherli	
<b>Mittwoch</b>	Salat vom Buffet Spargelsüppchen Gebratener Ofenzander (EE) auf Ratatouille Herzoginkartoffeln Tessiner Torta di pane	Salat vom Buffet Spargelsüppchen Grillierter Halloumi auf Ratatouille Herzoginkartoffeln Tessiner Torta di pane	
<b>Donnerstag</b>	Salat vom Buffet Leichte Sauerkabiscremesuppe Falscher Hase im Blätterteig mit Kalbshack und Eiern an bunter Gemüseauswahl Estragonjus Fruchtsalat mit Vanillequark	Salat vom Buffet Leichte Sauerkabiscremesuppe Falscher Vegi-Hase im Blätterteig mit Erbshack und Eiern an buntem Gemüse Estragonjus Fruchtsalat mit Vanillequark	
<b>Freitag</b>	Salat vom Buffet Japanische Norialgen-Misobouillon Schweinssteak BBQ Pommes frites und Maiskolben Süsse Köstlichkeiten	Salat vom Buffet Japanische Norialgen-Misobouillon Vegane Fleischkäseschnitte mit Spiegelei Pommes frites und Maiskolben Süsse Köstlichkeiten	
<b>Samstag</b>	Salat vom Buffet Gemüsecremesuppe Osso bucco vom Kalb geschmort mit Thymian Risotto und grüne Bohnen Hausgebackener Cake	Salat vom Buffet Gemüsecremesuppe Vegischnitzel mit Tomatenfüllung Risotto und grüne Bohnen Hausgebackener Cake	
<b>Sonntag</b>	Salat vom Buffet Mittelmeersuppe Lammkoteletts mit Oregano und Minze Kartoffel-Lauch-Gratin und geschmolzene Tomaten Schokoladencreme mit Sauerkirschen	Salat vom Buffet Mittelmeersuppe Auberginenröllchen mit Minze und Oregano Kartoffelauflauf und geschmolzene Tomate Schokoladencreme mit Sauerkirschen	

# Abendessen

Vom 06.04.2026 – 12.04.2026

	Menu 1	Menu Vegetarisch
Montag	Café complet mit Früchtemüesli	Café complet mit Früchtemüesli
	<b>Jeder Dienstag ist Vegi-Tag</b>	
Dienstag	Älpler Magronen mit Apfelmus	Älpler Magronen mit Apfelmus
Mittwoch	Kalbshalsbraten mit Spargel-Ei-Vinaigrette Holzofen-Olivenbrot	Veganer Schinken mit Spargel-Ei-Vinaigrette Holzofen-Olivenbrot
Donnerstag	Frühlingshafter Poulet-Getreidecocktail Basler Mehlsuppe	Frühlingshafter Bratkäse-Getreidecocktail Basler Mehlsuppe
Freitag	Rhabarber Clafoutis mit Zimt und Melisse	Rhabarber Clafoutis mit Zimt und Melisse
Samstag	Rinds-Hamburger Italiastyle im Ciabatta-Bun	Vegan Salsiccie Italiastyle im Ciabatta-Bun
Sonntag	Bunte Asiatische Snacks (Frühlingsrolle, Pouletröllchen, Pad Thai-Sticks etc.)	Bunte Asiatische Snacks (Frühlingsrolle, Falaflbällchen, Pad Thai-Sticks etc.)



## Wochensandwiches

Softbun mit geräuchertem Tempehschnitzel  
Auberginenaufstrich mit Cashew, Rucola und Grünspargel  
*Vegan*

\*\*\*

Knusperbrötli mit Entlebucher Bärlauch-Alpkäse  
Kopfsalat, Ei und Grillchampignons  
*Vegetarisch*

\*\*\*

Laugenecke mit Napfschwein-Rohessspeck  
Senfbutter, Lollo rosso, Tomate und Perlzwiebeln

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.*