

Mittagessen

Vom 27.07.2026 – 02.08.2026

	Menu 1	Menu Vegetarisch	Wochenspezialität
Montag	Salat vom Buffet Rassige Bohnensuppe Altbayerischer Schweinsbraten mit Hopfenjus Petersilienknödel und lauwarmer Krautsalat Pfirsich-Buttermilchmousse im Glas	Salat vom Buffet Rassige Bohnensuppe Quornsteak mit Hopfenjus Petersilienknödel und lauwarmer Krautsalat Pfirsich-Buttermilchmousse im Glas	Schottisches Lachssteak mit Estragon-Hollandaise Feine Gurken-Nudeln mit konfierten Oliventomaten
	Jeder Dienstag ist unser Vegi Tag		
Dienstag	Salat vom Buffet Mediterrane Tomatensuppe Grillierter Halloumi mit Perlchampignons Grana Padano Risotto mit Lauch und Tomaten Beerentartlette	Salat vom Buffet Mediterrane Tomatensuppe Grillierter Halloumi mit Perlchampignons Grana Padano Risotto mit Lauch und Tomaten Beerentartlette	
Mittwoch	Salat vom Buffet Pilzbouillon Thai-Crevettenspiess (VN) mit Zitronengrascurry und Erdnüssen Reisnudeln und Gemüsestreifen Apfelstrudel-Tasche mit Nüssen	Salat vom Buffet Pilzbouillon Tofusteak Thai mit Zitronengrascurry und Erdnüssen Reisnudeln und Gemüsestreifen Apfelstrudel-Tasche mit Nüssen	
Donnerstag	Salat vom Buffet Minestrone Schweinsgeschnetzeltes an Rahmsauce Kartoffelstock und Kohlraben Meringue-Vanilleschaum mit Johannisbeeren	Salat vom Buffet Minestrone Seitangeschnetzeltes an Senf-Rahmsauce Kartoffelstock und Kohlraben Meringue-Vanilleschaum mit Johannisbeeren	
Freitag	Salat vom Buffet Leichter Curryschaum Grillpoulet aus dem Ofen mit Avocadosalsa Süsskartoffel-Fries und Maiskolben Mangomousse im Waffelkörbchen	Salat vom Buffet Leichter Curryschaum Kichererbsenplätzchen mit Avocadosalsa Süsskartoffel-Fries und Maiskolben Mangomousse im Waffelkörbchen	
Samstag	Salat vom Buffet Holunderblüten-Kaltschale 1. August Grill auf der Terrasse Traditionelles Parfaitglace Suisse	Salat vom Buffet Holunderblüten-Kaltschale 1. August Grill auf der Terrasse Traditionelles Parfaitglace Suisse	Bei Umbestellungen von Allgemein versicherten Patienten entsteht ein Zuschlag von CHF 15.- Die Wochenspezialität servieren wir Ihnen gerne nur am Mittag
Sonntag	Salat vom Buffet Oxtail mit Royal Duett vom Rind – und Schweinsfilet mit Pfeffer Sautierte Kräutergnocchi und Sommergemüse Tiramisuschnitte	Salat vom Buffet Bouillon mit Royal Seitanroulade mit Pesto Kräutergnocchi und Sommergemüse Tiramisuschnitte	

Abendessen

Vom 27.07.2026 – 02.08.2026

	Menu 1	Menu Vegetarisch
Montag	Café complet mit Sommermüesli	Café complet mit Sommermüesli
	Jeder Dienstag ist Vegi-Tag	
Dienstag	Bunter Tomatensalat mit Basilikum, roten Zwiebeln und Mozzarellakugel Gottardo Olivenbrot	Bunter Tomatensalat mit Basilikum, roten Zwiebeln und Mozzarellakugel Gottardo Olivenbrot
Mittwoch	Bunte Snacksauswahl	Bunte Snacksauswahl
Donnerstag	Orientalischer Taboulé mit Falafelbällchen und Zitronen-Joghurtdip	Orientalischer Taboulé mit Falafelbällchen und Zitronen-Joghurtdip
Freitag	Melone mit Rohschinken	Melone mit Grillgemüse und Hüttenkäse
Samstag	Pastetli mit Pilz und Poulet an Kräuterrahm	Pastetli mit Gemüsebällchen und Pilzen an Kräuterrahm
Sonntag	Kühler Wrap mit Avocadocreame, Pouletschinken Salat und Cheddar	Kühler Wrap mit Avocadocreame, Kebabstyle Salat und Cheddar



Wochensandwiches

Mehrkorn-Burgerbun mit veganer Gemüseterrine
Tomatenpaste, Rucola und Babybel-Style
Vegan

Briochettoast mit Emmentaler und Kopfsalat
Mango-Fenchelchutney sowie Ei
Vegetarisch

Speck-Zopfknopf mit Kalbfleisch-Huusterrine
Kresse, Gurke und Preiselbeeren

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.*