

Mittagessen

Vom 07.09.2026 – 13.09.2026

	Menu 1	Menu Vegetarisch	Wochenspezialität
Montag	Salat vom Buffet Kraftbrühe mit Tomatenwürfeln und Reis Kalbsschnitzel in Eierschwammrahm Nudeln und Gemüse-Symphonie Apfel-Crumble	Salat vom Buffet Tomatensuppe Linsenbratlinge in Eierschwammrahm Nudeln und Gemüse-Symphonie Apfel-Crumble	Mixed Grill vom Fisch und Crevette (EU, VN) Gebratene Kartoffelscheiben und gedünstete Lauchringe 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 Gurkensuppe mit Dill Ofenbraten mit Tofu auf Bratensauce Couscous und Erbsen mit Karotten Reiscreme Kaiserinnen Art	Salat vom Buffet Gurkensuppe mit Dill Ofenbraten mit Tofu auf Bratensauce Couscous und Erbsen mit Karotten Reiscreme Kaiserinnen Art	
Mittwoch	Salat vom Buffet Tomatensuppe Bratwürste vom Hasihof mit Senfsauce Risotto mit Schnittlauch und Peperonata Ananas-Frischkäse-Schnitte	Salat vom Buffet Tomatensuppe Vegane Bratwürste mit Senfsauce Risotto mit Schnittlauch und Peperonata Ananas-Frischkäse-Schnitte	
Donnerstag	Salat vom Buffet Selleriecremesuppe Sautierte Merlanfilets (GB) mit Zitronen Petersilienkartoffeln und Krautstielen Torta di Pane Tessiner Art	Salat vom Buffet Selleriecremesuppe Panierte Auberginenscheiben mit Zitronenbutter Petersilienkartoffeln und Krautstielen Torta di Pane Tessiner Art	
Freitag	Salat vom Buffet Geflügel-Blumenkohlcremesuppe Kalbspojarski in Rahmsauce Kohlröschen und Pommes frites Zwetschgencreme	Salat vom Buffet Blumenkohlcremesuppe Getreideburger in Rahmsauce Kohlröschen und Pommes frites Zwetschgencreme	
Samstag	Salat vom Buffet Gemüsesuppe Bauern Art Schweinsragout mit Maronen und Perlzwiebeln Polenta und Kefen Tiramisu mit Aprikosen	Salat vom Buffet Gemüsesuppe Bauern Art Seitanragout mit Maronen und Perlzwiebeln Polenta und Kefen Tiramisu mit Aprikosen	
Sonntag	Salat vom Buffet Kraftbrühe mit Gemüsebisquit Kalbsnierstück auf Eierschwämmen Kartoffel-Gnocchi und Vichy-Karotten Limonenmousse mit Himbeeren	Salat vom Buffet Gemüsebrühe mit Gemüsebisquit Kartoffel-Gnocchi, Gemüse-und Pilzauflauf Limonenmousse mit Himbeeren	

Abendessen

Vom 07.09.2026 – 13.09.2026

	Menu 1	Menu Vegetarisch
Montag	Rauchlachs (No) auf Hausmacher-Rösti Schnittlauchcreme und Lollo rosso	Karotten-Lachs auf Hausmacher-Rösti Schnittlauchcreme und Lollo rosso
	Jeder Dienstag ist Vegi-Tag	
Dienstag	Ricotta-Gnocchi auf Zucchini-ragout	Ricotta-Gnocchi auf Zucchini-ragout
Mittwoch	Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott	Kaiserschmarrn mit Zwetschgenkompott
Donnerstag	Gyoza Teigtaschen mit Gemüse, Schwein und Crevetten mit Sweet-Chili-Sauce	Gyoza Teigtaschen mit Gemüse und Käse-nuggets mit Sweet-Chili-Sauce
Freitag	Kräuter-Käsewähe an buntem Salat	Kräuter-Käsewähe an buntem Salat
Samstag	Warmer Fleischkäse an Cole Slaw Salat Laugenbretzel	Warmer veganer Fleischkäse an Cole Slaw Salat Laugenbretzel
Sonntag	Käseteller mit Früchtebrot	Käseteller mit Früchtebrot



Wochensandwiches

Ofenfrisches Brötchen gefüllt mit Erbsen-Hummus, grillierte Peperoni,
Tomaten und Kresse
Vegan

Bun gefüllt mit Blauschimmel-Mousse, glasierte Birnenspalten,
Sprossen und Zwiebel-Crunch
Vegetarisch

Urdinkelbrot gefüllt mit Bresaola, Gurken-Relish,
Bel Paese Käse und Rucola

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.*