

Mittagessen

Vom 14.09.2026 – 20.09.2026

	Menu 1	Menu Vegetarisch	Wochenspezialität
Montag	Salat vom Buffet Grüne Gemüsesuppe Rindsragout mit Gemüsestreifen und Sojasprossen Schupfnudeln Marronimousse mit Heidelbeeren	Salat vom Buffet Grüne Gemüsesuppe Apfel-Tofu-Gulasch Schupfnudeln Marronimousse mit Heidelbeeren	Sommerliches Meeresfrüchte (VN)-Fisch (EU)-Curry mit Basmatireis und roten Linsen 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 Rüebli-Kartoffelsuppe Sellerieschnitzel «Wiener Art» an Kartoffelstock Champignonsauce und buntes Gemüse Bread and Butter Pudding mit Vanillecreme	Salat vom Buffet Rüebli-Kartoffelsuppe Sellerieschnitzel «Wiener Art» an Kartoffelstock Champignonsauce und buntes Gemüse Bread and Butter Pudding mit Vanillecreme	
Mittwoch	Salat vom Buffet Gemüsesuppe Pflanzer Art Schweinssteak mit BBQ-Sauce gebratene Ofenkartoffeln und grüne Bohnen Himbeerstange	Salat vom Buffet Gemüsesuppe Pflanzer Art Kohlrabenschnitzel in der Käse-Ei-Hülle mit BBQ-Sauce gebratene Ofenkartoffeln und grüne Bohnen Himbeerstange	
Donnerstag	Salat vom Buffet Kraftbrühe mit Ricotta-Nocken Siedfleisch mit Meerrettichsauce Griessnocken und gehackter Spinat Ahornsirupcreme	Salat vom Buffet Gemüsebrühe mit Ricotta-Nocken Tempehburger mit Meerrettichsauce Griessnocken und gehackter Spinat Ahornsirupcreme	
Freitag	Salat vom Buffet Randensuppe Filet von der Dorade (TR) mit Bananen und Ananas Wildreismix und Kefen Kokosnusscreme mit Beerencoulis	Salat vom Buffet Randensuppe Jamaikanisches Bohnen-Curry Wildreismix und Kefen Kokosnusscreme mit Beerencoulis	
Samstag	Salat vom Buffet Kürbissuppe Pouletragout in Erdnuss-Satay-Sauce Glasnudeln und Wokgemüse Quarkcreme mit Apfelkompott	Salat vom Buffet Kürbissuppe Hirseburger in Erdnuss-Satay-Sauce und Wokgemüse Quarkcreme mit Apfelkompott	
Sonntag	Salat vom Buffet Kraftbrühe mit Backerbsen Sautierte Rindsplätzli mit Kräuterbutter Spätzle und kleines Gemüse Zitronencake mit Beeren	Salat vom Buffet Gemüsebrühe mit Backerbsen Tofu-Kichererbsenbällchen mit Kräutercreme Spätzle und kleines Gemüse Zitronencake mit Beeren	

Abendessen

Vom 14.09.2026 – 20.09.2026

	Menu 1	Menu Vegetarisch
Montag	Mediterrane Gnocchi mit Tomaten, Basilikum und Reibkäse	mediterrane Gnocchi mit Tomaten, Basilikum und veganem Reibkäse
	Jeder Dienstag ist _ Vegi-Tag	
Dienstag	Türkische Gözleme gefüllt mit vegetarischem Hackfleisch, Spinat, veganem Käse und Guacamole	Türkische Gözleme gefüllt mit vegetarischem Hackfleisch, Spinat, veganem Käse und Guacamole
Mittwoch	Kalbsbraten mit Remouladensauce Würfelkartoffeln	Randen-Carpaccio mit gebratenen Champignons, Mozzarella, Ei und Rucola Würfelkartoffeln
Donnerstag	Melonenfächer mit italienischem Rohschinken	Melonenfächer mit veganem Trockenfleisch
Freitag	«Panzanella» Toskanischer Brotsalat mit Fetawürfeln	Panzanella» Toskanischer Brotsalat mit Fetawürfeln
Samstag	Salzige Snacks wie Pouletflügel, Fischknusperli, Calzone, Gyoza	Salzige Snacks wie Frühlingsrollen, Calzone, Gyoza
Sonntag	Gemüse-Lasagne	Gemüse-Lasagne



Wochensandwiches

Zwirbelbrötchen gefüllt mit mediterraner Gemüsepaste, veganem Mozzarella
und Rucola
Vegan

Laugen Sandwiches gefüllt mit «Brebious» Schafskäse, Feigen,
Feigensenf und Radieschensprossen
Vegetarisch

Ciabatta mit grillierter Peperoni, Italienischer Halbhartkäse, Rohschinken
und Lollo rosso

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.*