

Mittagessen

Vom 21.09.2026 – 27.09.2026

	Menu 1	Menu Vegetarisch	Wochenspezialität
Montag	Salat vom Buffet Blumenkohlsuppe Gebratenes Zanderfilet (KZ) mit Kapern und Zitronen Gebratene Kartoffelscheiben und Wurststreifen Bananencreme mit Schokoladensauce	Salat vom Buffet Blumenkohlsuppe Gebratene Bohnenburger mit Zitronenjus Gebratene Kartoffelscheiben und Wurststreifen Bananencreme mit Schokoladensauce	Linguine mit sautierten Crevetten (VN), Knoblauch, Kräutern und Tomaten 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 Süsskartoffelcremesuppe Mit Zucchetti, Käse und Oregano gefüllte Tomaten auf 5 Körner Mischung Meringue mit Vermicelles	Salat vom Buffet Süsskartoffelcremesuppe Mit Zucchetti, Käse und Oregano gefüllte Tomaten auf 5 Körner Mischung Meringue mit Vermicelles	
Mittwoch	Salat vom Buffet Lauchcremesuppe Kalbsragout in Peperonisauce Nudeln und gemischtes Gemüse Süsse Teilchen vom Buffet	Salat vom Buffet Lauchcremesuppe Geräuchertes Tofuragout in Peperonisauce Nudeln und gemischtes Gemüse Süsse Teilchen vom Buffet	
Donnerstag	Salat vom Buffet Kraftbrühe mit Spinatroyal Gebratenes Schweinssteak auf Pilzragout Bramata-Polenta und Kohlrabenstäbe mit Kräutern Mangocreme mit Karamellkeksbröseln	Salat vom Buffet Gemüsebrühe mit Spinatroyal Gemüse- Pilz-Auflauf mit Halloumi Bramata-Polenta Mangocreme mit Karamellkeksbröseln	
Freitag	Salat vom Buffet Tomatenkraftbrühe mit Fideli Rindsgeschnetzeltes in Senfsauce Spätzle und glasierte Karotten Englisches Trifle mit Beeren	Salat vom Buffet Tomatenkraftbrühe mit Fideli Quorngeschnetzeltes in Senfsauce Spätzle und glasierte Karotten Englisches Trifle mit Beeren	
Samstag	Salat vom Buffet Gemüsecremesuppe Rosa gebratene Entenbrust auf Orangensauce Couscous und thailändische Gemüse Mischung Panna cotta mit Pflaumen	Salat vom Buffet Gemüsecremesuppe Mais-Couscous-Burger mit Hüttenkäse und thailändische Gemüse Mischung Quarkcreme mit Pflaumen	
Sonntag	Salat vom Buffet Klare Gemüsesuppe mit Reis Duett von Lammhuft-und Kotelettes auf grünem Spargel mit Tomaten Kartoffelgratin Weisses Schokoladenmousse mit Sauerkirschkompott	Salat vom Buffet Klare Gemüsesuppe mit Reis Spinat-Hülsenfrüchtfrikadelle auf grünem Spargel mit Tomaten Kartoffelgratin Weisses Schokoladenmousse mit Sauerkirschkompott	

Abendessen

Vom 21.09.2026 – 27.09.2026

	Menu 1	Menu Vegetarisch
Montag	Hirsch-Terrine mit Apfel-Selleriesalat Cumberlandsauce Safran-Brioche	Gemüse-Terrine mit Apfel-Selleriesalat Cumberlandsauce Safran-Brioche
	Jeder Dienstag ist Vegi-Tag	
Dienstag	Gemüse-Maultaschen im Kräuter-Tomatensud	Gemüse-Maultaschen im Kräuter-Tomatensud
Mittwoch	Chili con carne mit Nachos	Chili sin carne mit Nachos
Donnerstag	Geräuchertes Forellenmousse mit Zwiebelringen, Kapern und Pumpernickelbrot,	Gemüsemousse mit grillierten Zucchini, Tomate und Pumpernickelbrot,
Freitag	Café complet mit Sommermüesli	Café complet mit Sommermüesli
Samstag	Geflügelsalat mit Mango, Spargeln und Cocktailsauce Toastbrot	Gemüsesalat mit Mango, Spargeln und Cocktailsauce Toastbrot
Sonntag	Pilz-Tortilla mit Cheddar und Texmex-Gemüsemischung	Pilz-Tortilla mit Cheddar und Texmex-Gemüsemischung



Wochensandwiches

Mais-Chili-Bun gefüllt mit grillierter Peperoni, Kräuter-Frischkäse,
Kresse und getrockneten Tomaten

Vegan

Schrippe gefüllt mit Föörwehr-Brie, Eischeiben, Essiggurkenscheiben
und Rucola

Vegetarisch

Rustico-Baguettino gefüllt mit Fleischkäsesalat, Gurkenstreifen,
Eisbergsalat
und Eischeiben

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.*