

Mittagessen

18.05.2026 - 24.05.2026



Tagessuppe Fr. 3.50 / Tagessalat Fr. 5.00 / Tagesdessert (Mi + So) Fr. 3.50

Wochenhit (Mo-Fr): Lachs** gebraten, Blutorange - Hollandaise, neue Kartoffeln, Spargelragout Fr. 17.00

Menu A und B Fr. 17.00 / Salatteller Fr. 15.00

		Menü A	Menü B
Montag	18.05.2026	Pouletragout an Senfrahmsauce Bratkartoffeln Zucchini, Aubergine	Mozzarellasticks, Basilikumsauce Teigwaren Zucchini, Aubergine
Dienstag	19.05.2026	Schweinschnitzel Greyerzer Art Tomatensauce, Spaghetti Kohlraben, Erbsen	Rotes Gemüsecurry Basmatireis
Mittwoch	20.05.2026	Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce Kartoffelstock, Bohnen, Fenchel	Tofu Piccata, Kräutersauce Risotto, Bohnen, Fenchel
Donnerstag	21.05.2026	Rindsgeschnetzeltes Stroganoff, Reis Broccoli, Schwarzwurzeln	Toast mit Pilzsauce Cherrytomaten
Freitag	22.05.2026	Saiblingsfilet*, Proseccosauce Salzkartoffeln Blattspinat, Randengemüse	Chäshörnli Suhrhard mit Brösmeli Apfelschnitze
Samstag	23.05.2026	Schweinsrahmschnitzel Nudeln Karotten, Romanesco	Vegetarisches Geschnetzeltes Nudeln Karotten, Romanesco
Sonntag	24.05.2026	Kalbsgeschnetzeltes Rösti, Mischgemüse	Ravioli mit Spargelfüllung an Blutorange - Hollandaise

Wir verwenden ausschliesslich Schweizer Fleisch, ansonsten wird es deklariert. *Saibling aus Island, **Lachs aus Norwegen. Unsere Brot- und Backwaren werden in der Schweiz produziert, ansonsten wird es deklariert. Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergene oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne. Ihr Gastgeber