

WOCHENMENU

Montag – Sonntag | Mittag 12:00 – 13:00 Uhr / Abend 18.00 – 20.00 Uhr
Menü CHF 19.50, Tagesteller (nur Hauptgang) CHF 14.50

MONTAG, 13. MAI

Bouillon mit Flädli oder Salat vom Buffet
Sojagehacktes  oder Rindsgehacktes
mit Hörnli und Apfelmus
Kuchenbuffet

DIENSTAG, 14. MAI

Erbsen- Minzencrèmesuppe oder Salat vom Buffet
Vegibällchen  oder Pouletbällchen
auf Gemüsecurry mit Basmatireis
Vanillecrème

MITTWOCH, 15. MAI

Gemüsecrèmesuppe oder Salat vom Buffet
Cipollata  oder Geflügel Cipollata
an Zwiebelsauce mit Röstitaler
und Mischgemüse
Ovomaltinenmousse

DONNERSTAG, 16. MAI

Kalte Kartoffelcrèmesuppe oder Salat vom Buffet
Pizokel- Gemüsegratin mit Bergkäse 
auf Kräuterrahmsauce wahlweise mit
gebratenen Speckwürfeli
Linzerschnitte

FREITAG, 17. MAI

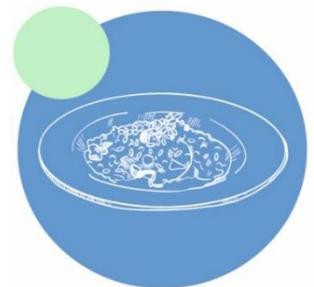
Tomatencrèmesuppe oder Salat vom Buffet
Chili sin Carne  oder Chili con Carne
mit Pilawreis und Broccoli
Erdbeer Rhabarber Streusel

SAMSTAG, 18. MAI

Bouillon mit Gemüse und Kräutern oder Salat vom Buffet
Planted Chicken  oder
Schweinsgeschnetztes Stroganoff
mit Rosmarinspätzli und grünen Bohnen
Schwarzwälderschnitte

SONNTAG, 19. MAI

Auswahl des Chef's



Weinempfehlung:

Mythos weisse Assemblage VdP, Suisse, aus lokalen Traubensorten, Schweiz, 1dl CHF 5.50, 7.5dl CHF 35.00
Mythos rote Assemblage VdP, Suisse, aus lokalen Traubensorten, Schweiz, 1 dl CHF 5.50, 7.5 dl CHF 35.00

 = vegan

 = vegetarisch

Wir bieten Optionen ohne glutenhaltige Zutaten. Eine unbeabsichtigte Vermischung kann jedoch nicht vollständig ausgeschlossen werden. Glutenfreies Brot auf Anfrage.

Unser Fleisch und Geflügel stammt aus der Schweiz 

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren wir dich gerne.
Bitte wende dich an unsere Mitarbeitenden.

Alle Preise sind in Schweizer Franken inkl. 7,7% MwSt.



Allergen-Verzeichnis