




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, 20. MAI

Bouillon mit Backerbsen oder Salat vom Buffet
Urdinkel Pasta Primavera 
an Kräuterrahmsauce mit grüne Spargeln, Radisli,
Cherrytomaten
wahlweise mit gebratenen Speckwürfeli
Vanilleglacé mit Cookiebrösmeli

DIENSTAG, 21. MAI

Spargelcrèmesuppe mit Thymian oder Salat vom Buffet
Paniertes Schnitzel  mit
Kartoffelwedges und Karotten
Tartarsauce
Rüeblikuchen 


MITTWOCH, 22. MAI

Bouillon mit Backerbsen oder Salat vom Buffet
Chickeriki Burger  oder Hackbraten
an Rosmarinjus mit Kartoffelstock und Erbsen
Schokoladencreme


DONNERSTAG, 23. MAI

Zwiebelsuppe mit Käsecroutons oder Salat vom Buffet
Pasta Plausch
Kuchenbuffet

FREITAG, 24. MAI

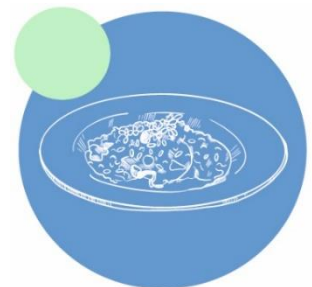
Karotten- Orangensuppe oder Salat vom Buffet
Reis- Gemüse- Pfanne mit roten Bohnen 
wahlweise mit gebratenen Pouletbruststreifen
Panna Cotta mit Waldbeerkompott

SAMSTAG, 25. MAI

Gemüsecrèmesuppe oder Salat vom Buffet
Vegetarische Hackbällchen  oder Rindfleischbällchen
an brauner Rahmsauce mit Penne und Broccoli
MOUSSE

SONNTAG, 26. MAI

Küche geschlossen



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