

Tagesmenu

Montag, 22. Juni

Erbsensuppe Minze
oder
Blattsalat an Hausdressing

Feines vom Lamm (Bio, CH) mit Thymiansauce,
Schalotten-Confit, Ratatouille-Gemüse und Couscous
oder

Gebratener Fenchel mit Fetakäse, dazu Reis mit Zitrone,
Kräutern, Safransauce, Cherrytomaten und Sesam

Sanddornjoghurt

Donnerstag, 25. Juni

Roggenflockensuppe mit Oregano
oder
Blattsalat mit Gurken an Holunderdressing

Kalbsgeschnetzeltes (Bio, CH) an Salbeirahmsauce,
dazu Tagliatelle und Blumenkohl
oder

Tagliatelle an würziger Auberginensauce mit
gebratenem Blumenkohl und mariniertem Tofu-Spiessli

Kirschenkompott mit Blütencrème

Dienstag, 23. Juni

Rüeblicrèmesuppe mit Thymian
oder
Gartensalat mit Sonnenblumenkernen, Gemüsedressing

Pouletbrust (CH) an Kräuterjus, dazu Rosmarin-
Ofenkartoffeln und mediterranes Grillgemüse
oder

Brokkoli-Timbale an Peperonisauce, dazu
Kräuter-Hirse, sautierte weisse Bohnen und Sesam-Chips

Himbeerquark

Freitag, 26. Juni

Lauchcrèmesuppe
oder
Blattsalat an Apfeldressing

Lachsfilet (Nordostatlantik) an leichter Zitronen-
Dillsauce, dazu Schnittlauchkartoffeln und Spinat
oder

Mandelreis, dazu Kichererbsen-Tomatenragout
mit Spinat

Marinierte Melone mit Holundersirup und frischer Minze

Mittwoch, 24. Juni

Kräutersuppe
oder
Bunter Salat an Hausdressing

Rindsgeschnetzeltes (Bio, CH) an leichtem Thymianjus,
dazu glasierter Kohlrabi und Kartoffelstock
oder

Zucchetti-Kartoffeltaler auf Gemüseragout mit
frischen Kräutern, dazu Petersilien-Joghurt-Dip

Rote Grütze mit Vanillecrème

Sonntag, 28. Juni

Fenchelcrèmesuppe mit gerösteten Fenchelsamen
oder
Bunter Salat an Sanddorndressing

Perlhuhn (CH) an Salbei-Jus mit cremiger
Kräuter-Hirse, Kohlrabigemüse und Cherrytomaten
oder

Grünertaler an feiner Liebstöckelsauce
mit glasiertem Kohlrabi und Cherrytomaten

Erdbeerglace

Mittagessen Mo bis Fr und So 12.00 – 13.30 Uhr
À-la-carte-Bestellungen bis 13.15 Uhr

Tagesmenu vegetarisch CHF 23.– / ½ Portion CHF 21.–
Tagesmenu mit Fleisch CHF 28.– / ½ Portion CHF 26.–
Suppe, Salat und Dessert CHF 15.–



Seit 2016 sind wir eine Bio-Knospe-Komponentenküche mit Bio-Knospe-Salaten, -Gemüse und -Obst sowie -Getreide und -Teigwaren.

*konventionell

Preise inkl. MwSt., Änderungen vorbehalten.