

Tagesmenu

Montag, 26. Oktober

Gemüsecrèmesuppe
oder
Blattsalat mit Wurzelrohkost an Hausdressing

Pouletspiessli mit Salbeijus,
dazu Rote-Bete-Risotto mit Brokkoli
oder
Rote-Bete-Risotto
mit Meerrettichcrème und Brokkoli

Orangen-Kokoscrème

Donnerstag, 29. Oktober

Erbsensuppe mit Minze
oder
Salat mit Sprossen an Hausdressing

Entenbrust (FR) an Zwetschgen-Kardamomjus,
dazu Couscous und Ofengemüse
oder
Schwarze-Bohnen-Eintopf
mit Wintergemüse und Couscous

Beeren mit Joghurt

Dienstag, 27. Oktober

Kürbissuppe mit Zitrone
oder
Bunter Blattsalat an Cassisdressing

Rindsragout* (CH) mit Rosmarin,
dazu Bohnengemüse und Teigwaren
oder
Brüsseler mit Bratkäse,
dazu Kräutersauce und Hirsestock

Togabonen-Crème

Freitag, 30. Oktober

Pastinaken-Crèmesuppe
oder
Bunter Salat an Orangendressing

Zander* (Kasachstan), dazu Blattgemüse,
Dillsauce und Kartoffeln
oder
Frischkäsetimbale mit Blattgemüse,
dazu Dillsauce und Kartoffeln

Zitronen-Quarkschaum

Mittwoch, 28. Oktober

Haferflockencrèmesuppe mit Kräutern
oder
Blattsalat mit Sesam und Rüebli, Hausdressing

Trutenbrustgeschnetzeltes* (FR),
dazu Polenta und Wirz
oder
Polenta mit Wirz
an cremiger Gorgonzola-Sauce

Mandel-Zimtpudding

Sonntag, 1. November

Gerstensuppe mit Kräutern
oder
Blattsalat an Hausdressing

Geschmorter Rinderbraten* (CH),
dazu Lauch und Spätzli
oder
Käse-Spätzli
mit Lauch und Rahmsauce

Tiramisu

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.