

Tagesmenu

Montag, 10. November

Haferuppe

oder

Blattsalat an Hausdressing

Pouletbrust* (CH) mit Rosmarinsauce,
dazu Herbstgemüse und Teigwaren

oder

Linsenschnitte mit getrockneten Tomaten, dazu
Pastinaken, Vollreis, Koriandersauce und Gomasio

Wildfruchtjoghurt

Donnerstag, 13. November

Minestrone

oder

Blattsalat an Hausdressing

Rindsroulade* (CH) an Thymianjus,
dazu Rosenkohl und Tagliatelle

oder

Schafkäsli in Honigmarinade,
dazu Rosenkohl, Teigwaren und Schnittlauchsauce

Apfel-Crumble

Dienstag, 11. November

Erbsensuppe mit Verbene

oder

Blattsalat an Hausdressing

Lammkoteletts mit Rosmarinjus,
dazu Brokkoli und Safranrisotto

oder

Hirsemonde und Brokkoli
dazu Randensauce

Rüeblikuchen

Freitag, 14. November

Dinkelsuppe

oder

Blattsalat an Hausdressing

Schellfisch* (Wildfang) an Ingwersauce,
dazu Rüebli, Fenchel und Quinoa

oder

Spinatschnitte mit Quinoa und Fenchel,
dazu eine Sesamsauce

Fruchtsalat

Mittwoch, 12. November

Lauchcrèmesuppe

oder

Blattsalat an Wildbeerendressing

Kalbsragout an Pfeffersauce,
dazu glasierte Schwarzwurzeln und Kartoffelstock

oder

Panierte Randen-Taler mit Schwarzwurzeln,
dazu Kartoffelstock und Kräuterrahmsauce

Hagebuttencrème

Sonntag, 16. November

Bouillon mit Ei

oder

Bunter Salat an Sanddorndressing

Kalbsgeschnetzeltes* (CH), dazu glasierter Wirz
und Kartoffelgratin

oder

Kartoffelgratin mit glasiertem Wirz
und Rüebli sauce

Kokos-Quittencrème

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.