

Tagesmenu

Montag, 3. März

Gemüsecrèmesuppe
oder

Blattsalat mit Wurzelrohkost an Hausdressing

Maispoularde* (FR) im Maismantel, dazu
geschmorte Stangensellerie und Bäckerinkartoffeln

oder

Krautstiel-Fetataler mit Granatapfel und
orientalischer Sauce, dazu Quinoa

Orangen-Cocoscrème

Donnerstag, 6. März

Hirsesuppe
oder

Salat mit Sprossen an Hausdressing

Ossobuco* (CH) mit Knoblauch und Rosmarin,
dazu Wirzgemüse und Risotto

oder

Wirz-Roulade mit Ricotta,
dazu Kartoffelstock, Gartengemüse und Korbelsauce

Beeren mit Schwedenmilch

Dienstag, 4. März

Randensuppe
oder

Bunter Blattsalat an Cassisdressing

Rindsragout* (CH) mit Rosmarin und Artischocken,
dazu Bohnengemüse und Teigwaren

oder

Brüsseler mit Bratkäse, Palmkohl,
Polenta und Koriandersauce

Berliner

Freitag, 7. März

Kräutersuppe
oder

Bunter Salat an Orangendressing

Rotbarsch* (Nordostatlantik),
dazu Blattgemüse, Dillsauce und Bulgur

oder

Frischkäsetimbale mit Blattgemüse,
dazu Gewürzsauce und Bulgur

Zitronen-Quarkschaum

Mittwoch, 5. März

Haferflockencrèmesuppe mit Kräutern
oder

Blattsalat, Rüeblli und Sesam an Hausdressing

Pastetli mit Trutenbrust-Geschnetzelt* (FR),
dazu Buchweizen und Erbsen

oder

Vegetarische Pastetli* mit Kichererbsenragout,
dazu Buchweizen, Sellerie und Erbsen

Holunderblüten-Joghurt

Sonntag, 9. März

Apfel-Curry-Suppe
oder

Nüsslisalat an Hausdressing

Geschmorter Rinderbraten* (CH),
dazu Spätzli, Federkohl und Rüeblli

oder

Grünkerntaler mit Rosmarinsauce,
dazu Federkohl und Rüeblli

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.