

Tagesmenu

Montag, 10. März

Gemüsesuppe
oder
Blattsalat an Hausdressing

Rindsgeschnetzeltes* (CH) Stroganoff
mit Reis und Rüebl

oder
Käse-Wähe und Zwiebel-Wähe
mit Zucchetti

Mango-Lassi

Donnerstag, 13. März

Randen-Apfel-Suppe
oder
Blattsalat an Hausdressing

Lammhaxen (CH) aus dem Ofen mit einem Rosmarin-
Knoblauch-Jus, dazu rosa Reis, Chicorée und Kürbis

oder
Kichererbsen-Hummus,
dazu Rollgerste, Chicorée und Kürbis

Holunderblütenjoghurt

Dienstag, 11. März

Brüsselersuppe
oder
Bunter Salat an Cassisdressing

Perlhuhnbrüstli* (CH) mit persischem Rosengewürz,
dazu Spinat und Couscous

oder
Sellerie-Piccata,
dazu Buchweizen, Würzsauce und Spinat

Vanillecrème

Freitag, 14. März

Dinkelsuppe
oder
Salat mit Sprossen an Hausdressing

Fischragout* (Nordostatlantik) mit Kapernsauce,
dazu Federkohl und Reis

oder
Kräuter-Omelette mit Federkohl,
dazu Reis und Kapernsauce

Orangenquark

Mittwoch, 12. März

Maissuppe mit Rosmarin
oder
Salat an Hausdressing

Rindsroulade* (CH) mit Estragon-Pfeffersauce,
dazu Krautstiel, Lauch und Quinoa

oder
Bratkäse, dazu Krautstiel,
Lauch, Quinoa und Korbelsauce

Hausgemachter Kuchen

Sonntag, 16. März

Kraftsuppe mit Gemüsestreifen
oder
Blattsalat an Wurzdressing

Kalbsbraten (CH) mit wilden Bergkräutern,
dazu Blumenkohl und Kartoffelgratin

oder
Kartoffelgratin
mit Blumenkohl

Beerenquarkschnitten

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.