

Tagesmenu

Montag, 15. Juli

Brotsuppe mit Kreuzkümmel
oder

Blattsalat an Hausdressing

Pouletschenkel mit Basilikumcrème* (CH),
Brokkoli und Minitomaten, dazu Zitronenreis

oder

Marokkanisch gewürzte Kichererbsen mit Bulgur,
Blumenkohl, Süsskartoffeln und Minze-Dip

Aprikosenkompott mit Melissen-Joghurt

Freitag, 19. Juli

Fenchel-Apfelsuppe
oder

Salat mit Rüebli und Sesam an Apfeldressing

Rotbarsch (Island)* mit Oliven und grüner Sauce,
dazu Mangold und Reis

oder

Rüebli-Timbale mit Gurkengemüse
und Dill-Senfsauce, dazu Quinoa

Zwetschgenkuchen mit Streusel

Dienstag, 16. Juli

Leichte Randensuppe
oder

Bunter Salat an Gemüsedressing

Feines vom Kalb* (CH) mit Thymian,
dazu Gartengemüse und Rösti

oder

Kartoffeltaler auf Artischockensauce,
dazu Linsen-Dal und Zucchetti-Gemüse

Fruchtsalat

Samstag, 20. Juli

Selleriesuppe
oder

Bunter Blattsalat mit Rucola an Hausdressing

Geschmorte Lammhäxli (CH)* mit Rosmarinsauce,
dazu Bohnen und Teigwaren

oder

Maisschnitte mit Basilikumsauce,
dazu Aubergine

Kirschenkompott

Mittwoch, 17. Juli

Apfel-Sellerie-Suppe
oder

Salat an Hausdressing

Rindfleischstreifen (CH) mit Kapern, Schnittlauch und
Zitronenzesten, dazu Blumenkohl und Polenta

oder

Maisgriesskugeln mit Hüttenkäse,
dazu Bohnengemüse, Thymiansauce und Gomasio

Cassis-Schnitte

Sonntag, 21. Juli

Kraftsuppe mit Rollgerste und Kräutern
oder

Blattsalat an Sanddorndressing

Poulet* (CH) mit Rosmarinsalz, dazu Ofentomate,
Zucchetti und Sesamreis mit Zitronensauce

oder

Tomatenreis mit Schafskäse,
dazu Kohlrabi und Oreganosauce

Mango-Sorbet

Donnerstag, 18. Juli

Lauchsuppe
oder

Blattsalat an Cassis-Dressing

Kalbs-Spiess* (CH) mit Ratatouille
und cremiger Hirse

oder

Auberginentaler mit Ricotta-Crème,
dazu Rosmarinsauce und Spaghetti

Quarkcrème mit Himbeeren

Mittagessen Mo bis 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