

Tagesmenu

Montag, 29. Juli

Erbsensuppe mit Estragon
oder

Blattsalat an Hausdressing

Gebratenes Lamm-Spiessli* (CH) mit Thymiansauce,
dazu Schalotten-Confit, Fenchelgemüse und Reis

oder

Aubergine mit Fetakäse,
dazu Quinoa und Safransauce

Sanddornjoghurt

Freitag, 2. August

Kohlrabisuppe
oder

Blattsalat an Apfeldressing

Seelachs* (Nordostatlantik) mit Lavendel-Pfeffer und
Petersiliensauce, dazu Pak Choi und Mandelreis

oder

Kartoffelgnocchi mit einem Minz-Dip mit Melone,
Ysop-Sauce und Pak Choi

Johannisbeer-Kuchen mit Baiser

Dienstag, 30. Juli

Rüebli- und Thymian
oder

Gartensalat mit Sonnenblumenkernen, Gemüsedressing

Siedfleisch* (CH) mit Meerrettichsauce,
dazu Gemüsestreifen und Würzkartoffeln

oder

Brokkoli-Timbale mit Peperoni-Sauce,
dazu Zitronen-Hirse und Sesam-Chips

Himbeer-Quark

Samstag, 3. August

Bouillon mit Flädli und Schnittlauch
oder

Salat mit Sesam an Hausdressing

Paniertes Pouletschnitzel* (CH) mit Ofengemüse,
dazu Bratkartoffeln und Zitronenmayonnaise

oder

Polenta mit Rührei, Basilikumsauce
und Peperoni-Zucchini-Gemüse

Zitronenschnitte

Mittwoch, 31. Juli

Kräutersuppe
oder

Bunter Salat an Hausdressing

Grillteller (CH) mit Rübli- und Gurkengemüse
und einem frischen Kartoffelsalat

oder

Zucchini-Kartoffeltaler mit Linsensauce,
dazu Petersilien-Orangen-Dip

Rote Grütze mit Vanillecrème

Sonntag, 4. August

Crèmesuppe mit Fenchelsamen
oder

Bunter Salat mit Sonnenblumenkernen, Sanddordressing

Perlhuhn* (CH) mit Salbeisauce, Aubergine
und Peperoni, dazu cremige Hirse

oder

Grünertaler mit Liebstöckelsauce
und Gurken

Glace

Donnerstag, 1. August

Hirsegriess-Suppe mit Oregano
oder

Salat mit Gurke an Holunderdressing

Poulet* (CH) mit Gartengemüse,
dazu Linsen-Quinoa-Reis

oder

Penne mit Blumenkohl, würzige Auberginensauce,
Basilikum-Pesto und Tofu-Spiessli

Kirschenkompott mit Blütencrème

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