

Tagesmenu

Montag, 3. August

Kräutercrèmesuppe
oder
Salat an Sesam-Orangendressing

Roastbeef* (CH), dazu Zitronenmayonnaise,
Zucchini und Bratkartoffeln

oder
Auberginentaler an Rosmarinsauce,
dazu Linsen mit Zucchini und Reis

Pfirsichjoghurt

Donnerstag, 6. August

Selleriesuppe mit Liebstöckel
oder
Blattsalat an Hausdressing

Puten-Piccata* (CH) an Tomaten-Thymiansauce
mit Zucchini und Teigwaren, dazu geriebener Käse

oder
Schafkäse an Tomaten-Thymian-Sauce mit Zucchini
und Teigwaren, dazu Gartenkräuter-Pesto

Aprikosenquark

Dienstag, 4. August

Rüebli-suppe mit Zitrone
oder
Blattsalat an Gemüsedressing

Salimbocca vom Kalb* (CH) mit Estragonsauce,
dazu Erbsen, Rüebli und Kartoffelgnocchi

oder
Kartoffelgnocchi an Salbeisauce
mit Erbsen und Rüebli

Erdbeer-Schnitte

Freitag, 7. August

Brotsuppe mit Ysop
oder
Blattsalat mit Rettich an Apfeldressing

Seiblingfilet* (Island) mit Orangenschale an Dillsauce,
dazu Blattspinat, Peperoni und Hirse

oder
Hirsetaler mit Kürbiskernen,
dazu Ricotta-Dip mit Peperoni und Blattspinat

Himbeer-Panna Cotta

Mittwoch, 5. August

Roggensuppe mit Gartenkräutern
oder
Blattsalat mit Sonnenblumenkernen, Holunderdressing

Rinds-Stroganoff (BIO, CH) mit Sauerrahm,
dazu Blumenkohl und Kartoffelstock

oder
Rührei an Korbelsauce mit Kohlrabi und Blumenkohl,
dazu Kartoffelstock

Fruchtsalat

Sonntag, 9. August

Maissuppe mit Rosmarin
oder
Bunter Salat an Sanddorndressing

Kalbsgeschnetztes* (CH) mit Rosmarin,
dazu Gartengemüse und Rösti

oder
Dinkelgrütze mit Gurke und Frischkäse,
dazu Thymiansauce und Gartengemüse

Sorbet

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.