

Tagesmenu

Montag, 24. August

Fenchelsuppe
oder

Blattsalat an Hausdressing

Truten-Saltimbocca* mit Gartengemüse,
Thymiansauce und Risotto

oder

Gemüselasagne, dazu Spinat à la Crème mit Ricotta,
Tomatensauce und Sonnenblumenkernen

Quark-Mousse mit Heidelbeeren

Dienstag, 25. August

Pastinaken-Crèmesuppe mit Liebstöckel
oder

Bunter Salat an Gemüsedressing

Lammbraten (BIO, CH) mit Rüebli und Erbsen,
dazu Teigwaren

oder

Gerstenschnitte mit Majoransauce,
dazu Buschbohnen und Sellerie

Holunderjoghurt

Mittwoch, 26. August

Roggensuppe
oder

Blattsalat mit Sonnenblumenkernen an Hausdressing

Rindgeschnetzeltes (BIO, CH), dazu Mangold,
Randen und Dinkel-Polenta

oder

Hirsetaler mit Mangold und Randen,
dazu Tomaten-Kräutersauce

Pfirsichkompott, Blütencreme

Donnerstag, 27. August

Kohlrabisuppe mit Dill
oder

Salat mit Gurke an Hausdressing

Rindspiessli (CH)* mit Rosmarinsauce,
dazu Ofengemüse und Teigwaren

oder

Zucchini-Wähe mit Fenchel-Gemüse
und Sauerrahmquark

Apfelmus mit Zimt

Freitag, 28. August

Hirse-Suppe mit Sommerkräutern
oder

Bunter Salat an Hausdressing

Gebratenes Zanderfilet (Nordost-Atlantik)* Zitronen-
Thymiansauce, Kefen-Tomatenragout und Quinoa

oder

Buchweizenschnitte,
dazu Kefen-Tomatenragout

Zwetschgenjoghurt

Sonntag, 30. August

Rüebli-suppe
oder

Blattsalat an Sanddorndressing

Kalbsbraten (CH) mit Rosmarinjus,
dazu Rüebli, Bohnen und Kartoffelgratin

oder

Rollgerstenschnitte mit Rüebli, Bohnen
und Kräuterrahmsauce

Glace

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.