

Tagesmenu

Montag, 7. September

Kräutercrèmesuppe
oder
Salat an Sesam-Orangendressing

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

oder
Auberginentaler an Rosmarinsauce,
dazu Linsen mit Zucchini und Reis

Pfirsichjoghurt

Dienstag, 8. September

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

Mittwoch, 9. September

Roggensuppe mit Gartenkräutern
oder
Blattsalat mit Sonnenblumenkernen, Holunderdressing

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

oder
Rührei an Kerbelsauce,
dazu Kohlrabi, Blumenkohl und Kartoffelstock

Fruchtsalat

Donnerstag, 10. September

Selleriesuppe mit Liebstöckel
oder
Blattsalat an Hausdressing

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

oder
Schafkäse an Tomaten-Thymiansauce
mit Zucchini, Teigwaren und Gartenkräuter-Pesto

Aprikosenquark

Freitag, 11. September

Brotsuppe mit Ysop
oder
Blattsalat mit Rettich an Apfeldressing

Seibling-Filet* (Island) mit Orangenschale an
Dillsauce, dazu Blattspinat, Peperoni und Hirse

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

Himbeer-Panna Cotta

Sonntag, 13. September

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.