

Tagesmenu

Montag, 14. September

Cocos-Ingwer Suppe
oder
Blattsalat mit Sojasprossen Orangendressing

Truten-Saltimbocca* (CH) mit Rosmari-Jus
dazu Karotten und Mandelreis
oder
Kichererbsen-Tomaten Ragout mit Oregano,
dazu Karotten und Mandelreis

Holunderblüten-Quarkcrème

Dienstag, 15. September

Kerbelsuppe
oder
Bunter Blattsalat mit Gemüsedressing

Poulet-Spiess* (CH) mit Schnittlauchsauce, Brokkoli,
Peperoni und Pilaw Reis
oder
Hirsetaler mit Bratkäse und Schnittlauchsauce,
dazu Brokkoli und Peperoni

Heidelbeere Schnitte

Mittwoch, 16. September

Tomatensuppe mit Basilikum
oder
Blattsalat mit Sesam und Rüebli, Hausdressing

Ungarisches Rinds-Gulasch (Bio, CH)
mit Fenchel und Kartoffeln
oder
Fenchel mit Linsenkugeln,
dazu Raitadip und Kartoffeln

Früchtekuchen

Donnerstag, 17. September

Erbsensuppe
oder
Salat mit Cassis Dressing

Orientalisches Lamm (Bio,CH) mit Peperoni,
dazu Zucchini und Polenta
oder
Spirelli mit Zucchini und Peperoni Feta
und Olivencrèmesauce

Melone mit Minze

Freitag, 18. September

Leichte Gurkensuppe Dill und Minze (Kalte Suppe)
oder
Bunter Salat mit Apfeldressing

Wolfsbarsch (BIO, Kroatien, Griechenland) mit Gorganzolasauce,
dazu Krautstielgemüse und Langkornreis
oder
Krautstiel-Schnitte mit Langkornreis, Anis-Kohlrabie Nüssen und
Gorganzolasauce

Beerengrütze mit Vanillecrème

Sonntag, 20. September

Klare Brühe mit Ei und Kräutern
oder
Blattsalat mit Sanddorndressing

Rindsfleischroulade (BIO,CH) mit Thymian, Peperoni Sauce dazu
Grünebohnen Rosmarinkartoffeln
oder
Grünkernbolognese mit Spagetti
dazu Grünebohnen

Vanilleglace

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.