

Tagesmenu

Montag, 28. September

Kräutercrèmesuppe
oder
Salat mit Sesam an Hausdressing

Pouletspiessli* (CH) mit Zitronen-Ingwersauce,
dazu Herbstgemüse und Teigwaren

oder
Spinat-Timbale mit Peperonisauce,
dazu Kohlrabigemüse und Reis

Birnenjoghurt

Dienstag, 29. September

Randensuppe
oder
Blattsalat an Granatapfel-Dressing

Szegediner Gulasch* (CH)
mit Sauerkraut und Gnocchi

oder
Krautstieltasche mit Estragonsauce,
dazu Ofen-Tomate und Gnocchi

Apfelkuchen

Mittwoch, 30. September

Getreidesuppe
oder
Blattsalat mit Sonnenblumenkernen, Hausdressing

Kalbsbrustschnitte (BIO, CH) mit Gremolata,
dazu glasierte Rüebli und Kartoffelgratin

oder
Kartoffelgratin mit glasierten Rüebli und Romanesco,
dazu Schnittlauchsauce

Vanillepudding

Donnerstag, 1. Oktober

Schwarzwurzelsuppe
oder
Nüsslisalat an Hausdressing

Paniertes Schnitzel (Poulet* CH), dazu
Zitronenmayonnaise, Zucchetti und Butter-Tagliatelle

oder
Gemüselasagne mit Tomatensauce,
dazu Zucchetti

Melissenquarkcrème

Freitag, 2. Oktober

Lauchsuppe
oder
Blattsalat an Wildbeerendressing

Rotbarsch* (Nordatlantik) mit Spinat,
dazu Dillsauce mit Petersilienkartoffeln

oder
Spinatstrudel mit Feta,
dazu leichte Dillsauce und Petersilienkartoffeln

Buttenmostcrème*

Sonntag, 4. Oktober

Kürbissuppe mit Sanddorn
oder
Bunter Salat an Cassisdressing

Rinderschmorbraten* (CH)
mit Spätzli und Wirsing

oder
Käsespätzli mit Wirsing
und gesottenen Zwiebeln

Apfelmus mit Rahm

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.