

Tagesmenu

Montag, 5. Oktober

Haferuppe
oder

Blattsalat an Hausdressing

Pouletschenkel-Geschnetztes (CH) mit Rosmarin-
Rahmsauce, dazu Herbstgemüse und Teigwaren
oder

Linsenschnitte mit getrockneten Tomaten, dazu
Pastinaken, Wildreis, Koriandersauce und Gomasio

Wildfruchtjoghurt

Donnerstag, 8. Oktober

Minestrone
oder

Blattsalat an Hausdressing

Rindsroulade* (CH) an Thymianjus, dazu
Rosenkohl und Tagliatelle
oder

Schafkäsli in Honigmarinade,
dazu Rosenkohl, Teigwaren und Schnittlauchsauce

Apfelmus mit Rahm

Dienstag, 6. Oktober

Erbsensuppe mit Verbene
oder

Blattsalat an Hausdressing

Feines vom Lamm (CH) mit Rosmarinjus,
dazu Brokkoli und Safranrisotto
oder

Hirsemonde,
dazu Brokkoli und Randensauce

Rüeblikuchen

Freitag, 9. Oktober

Dinkelsuppe
oder

Blattsalat an Hausdressing

Schellfisch (Nordatlantik) mit Ingwersauce,
dazu Rüebli, Fenchel und Quinoa
oder

Spinatschnitte mit Quinoa, Fenchel
und Sesamsauce

Fruchtsalat

Mittwoch, 7. Oktober

Lauchcrèmesuppe
oder

Blattsalat an Wildbeerendressing

Rindsragout (CH) in Pfeffersauce,
dazu glasierte Schwarzwurzel mit Kartoffelstock
oder

Panierte Randen-Taler, dazu Schwarzwurzel,
Kartoffelstock und Kräuterrahmsauce

Hagebuttencrème

Sonntag, 11. Oktober

Bouillon mit Ei
oder

Bunter Salat an Sanddorndressing

Kalbsgeschnetztes* (CH)
mit Wirz und Kartoffelgratin
oder

Kartoffelgratin mit glasiertem Wirz
und Rüebliisauce

Kokos-Quittencrème

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.