Tagesmenu

Montag, 9. November

Kräutersuppe
oder
Blattsalat mit Kräuterdressing

Poulet* (CH) anThymianjus
mit geschmortem Herbstgemüse und Tagliatelle
oder
Mangoldgratin mit Fetakäse dazu Bulgur
und glasierter Kohlrabi mit Thymianjus

Orangen-Ingwer-Joghurt

Dienstag, 10. November

Erbsensuppe mit Liebstöckel
oder
Blattsalat mit Hausdressing

Feines vom Lamm (CH) an Lorbeerjus mit
Ofengemüse, getrockneten Tomaten und Couscous
oder
Sellerie-Piccata mit Ofenfenchel,
Tomatensauce und Spaghetti dazu Reibkäse

Mangoschnitte

Mittwoch, 11. November

Rüebli-Kokos-Suppe
oder
Bunter Salat mit Apfeldressing und Randen

Rindsbällchen (CH) an Kräutersauce
mit Blumenkohl und Hirsestock
oder
Linsenpfanne mit Blumenkohl, Hirsestock
und leichter Kräutersauce

Mocca Joghurt

Donnerstag, 12. November

Pastinaken Suppe
oder
Salat mit Wurzelrohkost, Hausdressing

Kalbsblanquette (CH) an feiner Estragonsauce
mit glasierten Romanesco und Zitronenreis
oder
Tofu-Blanquette an leichter Estragonsauce
mit glasierten Romanesco und Zitronenreis

Granatäpfel- Quarkcreme

Freitag, 13. November

Leichte Brotsuppe
oder
Blattsalat und Hausdressing

Gebratener Lachs (CH)* an Zitronen-Thymian-Jus
mit Ofenkarotten und Salzkartoffeln
oder
Gnocchi alla Romana
dazu Ofenkarotten und Zitronen-Thymian-Jus

Apfelmus Rahm

Sonntag, 15. November

Gerstensuppe mit Gemüseeinlage
oder
Bunter Salat mit Hausdressing

Rindsgeschnetzeltes (CH)*
mit Rosmarin-Jus, Quarkspätzli und Rosenkohl
oder
Quarkspätzli mit Rahmsauce
und Rosenkohl dazu schmälz Zwiebeln

Winterliche Birne-Quarkmousse mit Streusel

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.–

BIOSUISSE

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.