Tagesmenu

Montag, 16. November

Fenchelcrèmesuppe
oder
Blattsalat gemischt mit Nüsslisalat und Hausdressing

Lammcurry an milder Currysauce
mit Süsskartoffeln und Pak Choi und Basmatireis
oder
Kichererbsen-Curry mit Süsskartoffeln und Pak Choi an milder Currysauce dazu Basmatireis

Hagebutten-Quark

Dienstag, 17. November

Kartoffelsuppe
oder
Blattsalat mit Hausdressing

Rindsragout an Paprikasauce
mit geschmortem Rotkabis und Schupfnudeln
oder
Seitanragout an Paprikasauce
mit geschmortem Rotkabis und Schupfnudeln

Himbeer-Joghurt

Mittwoch, 18. November

Selleriecrèmesuppe
oder
Bunter Salat mit Hausdressing

Pouletbrust an Zitronensauce
mit Prinzessbohnen und Hirsepilaw
oder
Gemüse-Frittata an Zitronensauce
mit Prinzessbohnen und Hirsepilaw

Quitten-Vanille-mousse

Donnerstag, 19. November

Lauchsuppe
oder
Blattsalat mit Hausdressing

Hirschragout an Wacholdersauce
mit Wirz und Preiselbeeren dazu Quarkspätzli
oder
Linsenragout an Wacholdersauce
mit Wirz und Preiselbeeren dazu Quarkspätzli

Marroni-Joghurt

Freitag, 20. November

Leichte Brotsuppe
oder
Bunter Salat mit Sesamdressing

Zanderfilet an Dillsauce mit Rosenkohl und glasierten Schwarzwurzeln dazu Kartoffelstock
oder
Hafer-Käse-Bratlinge an Dillsauce mit Rosenkohl und glasierten Schwarzwurzeln dazu Kartoffelstock

Fruchtsalat

Sonntag, 22. November

Kraftbrühe mit Griessklösschen
oder
Blattsalat mit Kernen und Hausdressing

Kalbsbraten an Bratensauce mit glasierten Rüebli
und Bandnudeln
oder
Quorn-Geschnetzeltes an Rahmsauce
mit glasierten Rüebli und Bandnudeln

Schoggimousse

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.