

Tagesmenu

Montag, 16. Dezember

Hafersuppe
oder

Salat mit Rettich an Hausdressing

Pouletbrust* (CH) mit Rosmarinsauce,
dazu Herbstgemüse und Quinoa

oder

Cremiges Humus mit getrockneten Tomaten,
dazu Pastinaken, Vollreis und Gomasio

Wildfrucht-Joghurt

Freitag, 20. Dezember

Dinkelsuppe
oder

Blattsalat an Orangendressing

Schellfisch* (Wildfang) mit Orangenzesten,
Ingwersauce, Rübli, Fenchel und Quinoa

oder

Spinatschnitte mit Quinoa, Fenchel
und Sesamsauce

Fruchtsalat

Dienstag, 17. Dezember

Erbsensuppe mit Verbene
oder

Blattsalat an Hausdressing

Trutenschnitzel* (FR) mit Zitronengrass-Sauce,
dazu buntes Gemüse und Reis

oder

Hirsemonde, Brokkoli,
dazu Randensauce

Rüeblikuchen

Samstag, 21. Dezember

Linsensuppe
oder

Blattsalat mit Sonnenblumenkernen an Hausdressing

Riz Casimir
mit Poulet*

oder

Riz Casimir
mit Tofu

Kokos-Quittencreme

Mittwoch, 18. Dezember

Kürbissuppe mit Zitrone
oder

Blattsalat an Wildbeerendressing

Ungarisches Gulasch* (CH),
dazu Blumenkohl und Kartoffelstock

oder

Frischkäse-Wirsing-Taler mit Schnittlauchsauce,
dazu Rotkabis, Marroni und Kartoffelstock

Hagebuttencreme

Sonntag, 22. Dezember

Bouillon mit Ei
oder

Bunter Salat an Sanddorndressing

Kalbsgeschnetzeltes* (CH), mit Wirz,
dazu glasierter Kohlrabi und Kartoffelgratin

oder

Kartoffelgratin mit glaziertem Kohlrabi,
dazu Rübliisauce

Schokoladenmousse*

Donnerstag, 19. Dezember

Gemüsesuppe
oder

Blattsalat mit Randen an Hausdressing

Rindsroulade* (CH) mit Gartengemüse
und Polenta

oder

Schafkäsli in Honigmarinade,
dazu Krautstiel, Teigwaren und Kräutersauce

Apfelmus mit Rahm

Mittagessen Mo bis 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