

MENÜ

10. August 2026 - 16. August 2026

	Menü 1	Menü 2
Montag 10.08.2026	Blattsalat mit Croutons Gemüsecremesuppe Riz Casimir Pouletcurry im Reisring serviert mit Früchten	Blattsalat mit Croutons Gemüsecremesuppe Riz Casimir Vegi Gemüsecurry im Reisring serviert mit Früchten
Dienstag 11.08.2026	Gurkensalat Bouillon mit Ei Paniertes Schweinsschnitzel Pommes Frites Ofentomate Russenzopf	Gurkensalat Bouillon mit Ei Paniertes Auberginenschnitzel Pommes Frites Ofentomate Russenzopf
Mittwoch 12.08.2026	Maissalat Minestrone Kalbsbratwurst Zwiebelsauce Teigwaren und Rüebl	Maissalat Minestrone Vegi Wurst Zwiebelsauce Teigwaren und Rüebl
Donnerstag 13.08.2026	Randensalat Maiscremesuppe Rindsvoressen Mascarpone-Polenta Kefen Quarkcreme mit Früchten	Randensalat Maiscremesuppe Gemüse Stroganoff Mascarpone-Polenta Kefen Quarkcreme mit Früchten
Freitag 14.08.2026	Tomatensalat Kartoffel-Lauchsuppe Fischragout (ATL) mit Gemüse und Nudeln	Tomatensalat Kartoffel-Lauchsuppe Pilzragout mit Nudeln
Samstag 15.08.2026	Kabissalat Kohlrabisuppe mit Safran Ofenfleischkäse mit Jus mit Baked Potato Rahmlauch	Kabissalat Kohlrabisuppe mit Safran Baked Potato mit Sauerrahm und Grillgemüse
Sonntag 16.08.2026	Eisbergsalat mit Pilzen Weissweinsuppe Kalbsleber Rotweinsauce Rösti und Brokkoli Limettencreme	Eisbergsalat mit Pilzen Weissweinsuppe Rösti überbacken mit Spinat und Käse Limettencreme

WOCHENHIT

Black Tiger Crevetten (ATL) auf Blattsalat, dazu Knoblauchbrot

En Guete

Preise

Für externe Gäste:

Tagessuppe CHF 4.00, kleiner Salat (Glasschälchen) CHF 4.50

Buffet Teller klein CHF 9.50, gross CHF 13.00

Wochenhit CHF 15.00 (exkl. Suppe/Salat/Dessert)

Tagesdessert CHF 3.20

Sofern keine andere Deklaration vermerkt ist, verwenden wir Schweizer Fleisch. Backwaren: Produktionsland, wenn nicht deklariert aus der Schweiz.

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden Sie sich bitte an unsere Service- oder Küchenmitarbeitenden.