

MENÜ

29. Dezember.-04. Januar.2026

	Menü 1	Menü 2
Montag 29.12.2025	Randensalat mit Apfel und Banane Gazpacho vom Ofengemüse Iberico Secreto mit Chimichurri Bratkartoffeln grüne Bohnen mit Speck	Randensalat mit Apfel und Banane Gazpacho vom Ofengemüse Gebackener Blumenkohl mit Bohnen-Peterli Creme Bratkartoffeln Vermicelles
Dienstag 30.12.2025	Gemüsesalat mit Erdnüssen & Cranbeery Weissweinsuppe Kalbskopf-Bäggli Wasabi-Stampf winterliches Gemüse Schokoladenküchlein mit Eierlikör	Gemüsesalat mit Erdnüssen & Cranbeery Weissweinsuppe Kürbis mit Kokosnuss Kurkuma und Dill-Öl dazu Basmatireis Schokoladenküchlein mit Eierlikör
Mittwoch 31.12.2025	Fenchel Orangen salat mit Pistazien Erbsen-Miso-Suppe mit Sesam und Minze Schweins "Zigarillo" gefüllt mit Käse, Birne und Baumnüssen Pommes Duchesse glasierete Baby-Karotten	Fenchel Orangen salat mit Pistazien Erbsen-Miso-Suppe mit Sesam und Minze Roes Randen Curry mit Gerste
Donnerstag 01.01.2026	Granatapfel Taboule mit Radicchio Linsen Safran Suppe mit Zitronen-Feta Gefüllte Kalbsbrust grüner-Risotto confierte Kirschtomatens Lebkuchen-Parfait mit Zwetschgen	Granatapfel Taboule mit Radicchio Linsen Safran Suppe mit Zitronen-Feta Strozzapretti mit Hausgemachter pesto Pinienkerne Lebkuchen-Parfait mit Zwetschgen
Freitag 02.01.2026	Gurkensalat mit Ananas und Kürbiskernen Gerstensuppe mit Gemüse Zanderfilet ATL Weissweinsauce mit Dill Paprika-Rahmsauerkraut Wildreis	Gurkensalat mit Ananas und Kürbiskernen Gerstensuppe mit Gemüse Gegrillte Aubergine mit Kimchi-Mayonnaise
Samstag 03.01.2026	Ofentomaten Panzanellatasalat Parmesan Schaum Suppe 48 Stunden gegarter Schweinebauch Morchelsauce Semmel-Knöddel Blattspinat mit getrockneten Tomaten	Ofentomaten Panzanellatasalat Parmesan Schaum Suppe Gefüllte runde Zucchini mit Pilzen, Tomaten und Kräuter
Sonntag 04.01.2026	Linsensalat mit Feigen Tomatenuppe mit Vodka Rindsvoressen Trüffel-Polenta Schmorgemüse Quarkstrudel mit Vanillesauce	Linsensalat mit Feigen Tomatenuppe mit Vodka Polenta Sticks mit Rosmarin und Mozzarella Quarkstrudel mit Vanillesauce

WOCHENHIT

Schweins Cordon Bleu mit Pommes Frites und Gemüse

En Gaete

Preise

Für externe Gäste:
Tagesuppe 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.