

Montag bis Sonntag, 21. - 27. Juli 2025

Mittagsmenüs

	Klassiker	intern/extern	Vegetarisch	intern/extern	Spezial	intern/extern
Montag	Maiscrèmesuppe Schweinscordon bleu Zitronenschnitz Ketchup Pommes frites	8.50/14.–	Gebackene Gyoza Süsse Sojasauce Fried noodels		Spaghetti mit Meeresfrüchten im Backpapier gegart oder Spagehetti mit Cherrytomaten und Babyspinat	13.70/19.70
Dienstag	Gaspacho Perlhuhnbrust (FRA) Mangosauce Quinoa mit Gemüse	8.50/14.–	Vegi-Köttbullar an Preiselbeer-Rahmsauce Preiselbeeren Kartoffelstock		Spaghetti mit Meeresfrüchten im Backpapier gegart oder Spagehetti mit Cherrytomaten und Babyspinat	13.70/19.70
Mittwoch	Blumenkohlcrèmesuppe Kalbsschulterbraten Rotweinsauce Kartoffelgratin Glasierte Randen	8.50/14.–	Thaigemüsecurry Jasminreis		Spaghetti mit Meeresfrüchten im Backpapier gegart oder Spagehetti mit Cherrytomaten und Babyspinat	13.70/19.70
Donnerstag	Kokos-Limettensuppe Rindsgeschnetzeltes Chop Suey Basmatireis	8.50/14.–	Mah Meh		Spaghetti mit Meeresfrüchten im Backpapier gegart oder Spagehetti mit Cherrytomaten und Babyspinat	13.70/19.70
Freitag	Weissweincrèmesuppe Egliknuserli (GER) Zitronenschnitz Zitronenmayonnaise Schnittlauchkartoffeln	8.50/14.–	Mexikanischer Wrap mit Gemüsefüllung Guacamole		Spaghetti mit Meeresfrüchten im Backpapier gegart oder Spagehetti mit Cherrytomaten und Babyspinat	13.70/19.70
Samstag	Kressecrèmesuppe Kalbsinvoltini Balsamicojus Roter Reis Zucchini	8.50/14.–	Spätzli- Gemüsepfanne		Kein Angebot	
Sonntag	Bouillon mit Teufelsbrötchen Rindspfeffersteak (IRL) Sherrysauce Pappardelle Tomate	8.50/14.–	Gemüseteller mit Petersilien-Kartoffeln mit Crème fraîche		Kein Angebot	

Wir verwenden vorwiegend Schweizer Fleisch und Backwaren. Andernfalls ist es auf der Karte vermerkt. Alle Preise in CHF inkl. der gesetzlichen MWSt.