

Montag bis Sonntag, 16. - 22. Februar 2026

Mittagsmenüs



OLYMPIA WOCHE

	Klassiker	intern/extern	Vegetarisch	intern/extern	Norditalienische Spezialitäten
Montag	Misosuppe Schweinscordon bleu Zitronenschnitt, Ketchup Pommes frites Karotten	8.50/14.–	Ananas-Käsetoast	7.50/12.50	Pizzoccheri mit Speck-Bergkäseplatte 12.90/18.90
Dienstag	Champignoncrèmesuppe Cevapcici Ajvarsauce Gemüseccouscous	8.50/14.–	Indisches Gemüsecurry Basmatireis	7.50/12.50	Pizzoccheri mit Speck-Bergkäseplatte 12.90/18.90
Mittwoch	Zwiebelsuppe Rindsfiletspiess (IRL) Kräuterbutter Bratkartoffeln Gebratene Peperonistreifen	8.50/14.–	Rustico Porcini-Ricotta Pestosauce	7.50/12.50	Pizzoccheri mit Speck-Bergkäseplatte 12.90/18.90
Donnerstag	Hühnersuppe mit Zitronengras Trutenpiccata Tomatensauce Spaghetti Blumenkohl Provençale	8.50/14.–	Frühlingsrollen Sweet Chilisauce Jasminreis	7.50/12.50	Pizzoccheri mit Speck-Bergkäseplatte 12.90/18.90
Freitag	Broccolicrèmesuppe Lachssteak (NOR) Vanillerahmsauce Pistazienreis Blattspinat	8.50/14.–	Vegi-Züri-Geschnetzeltes Rösti	7.50/12.50	Pizzoccheri mit Speck-Bergkäseplatte 12.90/18.90
Samstag	Fleischbouillon mit Gemüsestreifen Pouletoberschenkel Piri Piri Paprikasauce Williams Kartoffeln Glasierter Kürbis	8.50/14.–	Auberginen Involtni Rote Pestosauce Risotto	7.50/12.50	Kein Angebot
Sonntag	Tomatencrèmesuppe Kalbschnitzel Zitronenrahmsauce Pappardelle Kefen	8.50/14.–	Gefüllte Rondini Boursinsauce Polenta	7.50/12.50	Kein Angebot

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