

Montag bis Sonntag, 23. - 29. März 2026

Mittagsmenüs

	Klassiker	intern/extern	Vegetarisch	intern/extern	Spezial	intern/extern
Montag	Champignoncrèmesuppe Bärlauchbratwurst Pommery-Senfsauce Rösti Bohnen	8.50/14.–	Vegi-Gehacktes Geriebener Grana Padano Hörnli	7.50/12.50	Poulet im Tempurateig oder Tempura-Blumenkohl an Roter Honig-Sesamsauce mit Basmatireis	14.70/20.70
Dienstag	Kokos-Limettensuppe Grünes Thaicurry mit Trutenschenkelragout Jasminreis	8.50/14.–	Pizza Balgrist	7.50/12.50	Poulet im Tempurateig oder Tempura-Blumenkohl an Roter Honig-Sesamsauce mit Basmatireis	14.70/20.70
Mittwoch	Karottencrèmesuppe Kalbsschulterbraten Barolosauce Trecece Glasierte Randen	8.50/14.–	Vegi-Züri-Geschnetzeltes Pilawreis	7.50/12.50	Poulet im Tempurateig oder Tempura-Blumenkohl an Roter Honig-Sesamsauce mit Basmatireis	14.70/20.70
Donnerstag	Fleischbouillon mit Ei Egliknusperli (GER) Tartarsauce Dillkartoffeln Blattspinat	8.50/14.–	Falafel Joghurtsauce Gemüse Bulgur	7.50/12.50	Poulet im Tempurateig oder Tempura-Blumenkohl an Roter Honig-Sesamsauce mit Basmatireis	14.70/20.70
Freitag	Blumenkohlcrèmesuppe Lammnierstück (IRL) Rosmarinsauce Polenta Ratatouille	8.50/14.–	Schupfnudelpfanne mit Pilzen und Gemüse	7.50/12.50	Poulet im Tempurateig oder Tempura-Blumenkohl an Roter Honig-Sesamsauce mit Basmatireis	14.70/20.70
Samstag	Zucchetticrèmesuppe Kalbsrahmschnitzel Pappardelle Romanesco	8.50/14.–	Mozzarella-Sticks Preiselbeersauce Kartoffelsalat	7.50/12.50	Kein Angebot	
Sonntag	Tomatencrèmesuppe Roastbeef (IRL) Sauce Bearnaise Dauphine-Kartoffeln Grüne Spargeln	8.50/14.–	Gemüseteller mit überbackenen Griessschnitten	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.