

Menüplan

Traditional

Vegi

Global

Montag
21. Juli

Felchenfilet im Bierteig
Tartarsauce
auf cremigem Safrangemüse
Peterlikartoffeln

Intern 08.60 / Extern 14.80
Fleisch: Schweiz

Dienstag
22. Juli

Maispoularde
Orangensauce
Gemüserisotto
Menusalat

Intern 08.60 / Extern 14.80
Fleisch: Schweiz

Mittwoch
23. Juli

Trutenplätzli
Kräuterbutter
Kartoffelsalat
Menusalat

Intern 08.60 / Extern 14.80
Geflügel: Frankreich

Donnerstag
24. Juli

Schweins Cordon bleu
Müscheli mit Tomatensauce
Mischgemüse

Intern 08.60 / Extern 14.80
Fleisch: Schweiz

Freitag
25. Juli

Penne arabiatta
mit pikanter Tomatensauce
und Beef Balls
Reibkäse
Menusalat
Intern 08.60 / Extern 14.80
Fleisch: Schweiz

Kichererbsen Dhal
Basmatireis
Menusalat

Intern 08.60 / Extern 14.80

Vegane Raviolini Ratatouille
Pesto Rosso
Reibkäse
Menusalat

Intern 08.60 / Extern 14.80

Gemüse Lasagne
Rucola
Menusalat

Intern 08.60 / Extern 14.80

Gemüse Wähe
mit 2 verschiedenen Salaten
Menusalat

Intern 08.60 / Extern 14.80

Vegi Planted Steak
Pikanter Dip
Pommes frites
Menusalat

Intern 08.60. / Extern 14.80

Bratwurstschnecke
Thymian-Senfsauce
Reis
Ratatouille
Intern 11.00 / Extern 17.80
Fleisch: Schweiz

Rumpsteak
Barbequesauce
Rosmarinkartoffeln
Grüne Bohnen

Intern 11.00 / Extern 17.80
Fleisch: Schweiz

Schweinspaillard
Basilikum-Bernaise
Nudeln
Gratinierte Tomate
Intern 11.00 / Extern 17.80
Fleisch: Schweiz

Lachsfilet
Estragon-Zitronensauce
Salzkartoffeln mit Schnittlauch
Menusalat
Intern 11.00 / Extern 17.80
Fleisch: Schweiz

Pouletschenkelsteak
Aprikosen-Paprikasauce
Proseccorisotto mit Cherrytomaten
Menusalat
Intern 11.00 / Extern 17.80
Fleisch: Schweiz

Themenbuffet

Montag: Rustico
Dienstag: Rustico
Mittwoch: Rustico
Donnerstag: Rustico
Freitag: Rustico

Intern 2.50 / 100g
Extern 3.40 / 100g

Für Fragen zu den einzelnen Gerichten und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal vor Ort.
Öffnungszeiten: Montag – Freitag, 07.00 – 13.30 Uhr