

Menüplan

Menü 1

Montag
21. September

Paniertes Schweinsschnitzel
Pommes frites
Peperonata

intern 12.50 / extern 14.50
Fleisch: Schweiz

Dienstag
22. September

Bräthügel im Pastetli
Mit Champignonrahmsauce
Risi Bisi

intern 12.50 / extern 14.50
Fleisch: Schweiz

Mittwoch
23. September

**Hirschpfeffer
Spätzli
Rotkraut**

intern 12.50 / extern 14.50
Fleisch: Oesterreich

Donnerstag
24. September

Kabeljau Nuggets
Zitronenmayonnaise
Dillreis
überbackener Fenchel

intern 12.50 / extern 14.50
Fisch: Atlantik

Freitag
25. September

Rindssaftplätzli
Kartoffelstock
Gebratene Zucchini

intern 12.50 / extern 14.50
Fleisch: Schweiz

Vegi

Kichererbsen Dal
Basmatireis
Naan Brot

intern 13.50 / extern 14.50

Plant Based Schnitzel paniert
Tomatensauce
Gerstenrisotto

intern 13.50 / extern 14.50

Pinsa Vegetariana
Mit Gemüse, Käse und Rucola

intern 13.50 / extern 14.50

Ravioli 5 formaggi
an Salbeisauce
Reibkäse

intern 13.50 / extern 14.50

Wähenbuffet

Intern 6.50 / Extern 7.50

Klassiker(Kräuterwoche)

Pouletschenkelragout
mit einer Estragonsauce
Mandel-Peterlireis
Rüebli

14.80
Fleisch: Schweiz

Rindpfeffersteak
Kräuterbutter
Kartoffelgratin
Ratatouille «Provencale»

14.80
Fleisch: Schweiz

Trutenschnitzel
mit Tomaten-Basilikumsauce
Gemüsenudeln mit Kräuterpesto

14.80
Truthahn: Ungarn

Beef Burger
Mit Kräuterkäse überbackener Rindsburger,
Tomaten, Salat, und einem
Schnittlauchdip
Country Fries

14.80
Fleisch: Schweiz

Zitronen-Risotto
mit frischen Kräutern
und Chili-Knoblicrevetten
Reibkäse

14.80
Fisch: Vietnam

Salatbuffet

Wechselnde Auswahl an Blatt-,
Rohkost- sowie angemachten Salaten
Dressings, Öl und Essig

2.80 / 100g

Marktbuffet

Wechselnde Auswahl an Fleisch-
und Fischgerichten sowie Beilagen
und Gemüse nach Wahl

2.80 / 100g

Für Fragen zu den einzelnen Gerichten und Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Personal vor Ort.
Öffnungszeiten: Montag – Freitag, 11.15 – 13.15 Uhr

CATERING SERVICES
MIGROS