

Menüplan

Menü 1

Montag
5. Oktober

**Schweinsgeschnetzeltes
«Sweet&Sour»**
Parfumreis
Asiagemüse
intern 12.50 / extern 14.50
Fleisch: Schweiz

Dienstag
6. Oktober

**Currywurst
mit Pouletbratwurst**
Pommes frites
Karotten
intern 12.50 / extern 14.50
Fleisch: Schweiz

Mittwoch
7. Oktober

Gebratenes Saiblingfilet
Zitronensauce
Peterlikartoffeln
Blattspinat
intern 12.50 / extern 14.50
Fisch: Island

Donnerstag
8. Oktober

Schweinsplätzli
Marsalasauce
Safranrisotto
Gebratene Zucchini
intern 12.50 / extern 14.50
Fleisch: Schweiz

Freitag
9. Oktober

**Cevapcici
Ajvardip**
Lyonerkartoffeln
Bohnen
intern 12.50 / extern 14.50
Fleisch: Schweiz/Irland

Vegi

Vegi Burger
mit einem rassigen Dip
Sweet Potato Fries
intern 13.50 / extern 14.50

Vegetarischer Herbstteller
Mit Spätzli, Marroni, Rotkraut
und einem Pilzragout
intern 13.50 / extern 14.50

Penne Verde
Mit Erbsen, Rucola, Basilikum und Peterli
Reibkäse
intern 13.50 / extern 14.50

Frittierte Briespitzen
Preiselbeerdip
mit Gemüsegratin
intern 13.50 / extern 14.50

Wähenbuffet
Intern 6.50 / Extern 7.50

Klassiker(Fusion Week)

Rindspfeffersteak
mit Kräuterbutter
Risotto «Yellow Curry»
mit Peperoni
14.80
Fleisch: Schweiz

Schweinssteak
mit einer Chili-Tomatensauce
Mais Fries
Broccoli
14.80
Fleisch: Schweiz

Gebratene Pouletbrust
Granatapfelsauce
Jasmin Würzreis
Sojagemüse
14.80
Fleisch: Schweiz

Lachs Baguette «Teriyaki»
Mit Teriyaki-Mayo und gebratenem Gemüse
Twister Frites
14.80
Fisch: Atlantik

Truthahnplätzli
Schupfnudeln mit Zitronen-Basilikumpesto
Ofentomate
14.80
Truthahn: Ungarn

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