

## Menüplan vom 07. Sep. 2026 bis 13. Sep. 2026

| KW 37 / 2026 | Mittagsliebe<br>CHF 17.–<br>(So CHF 19.50)                                                     | Vegi-Glück<br>CHF 17.–<br>(So CHF 19.50)                                      | Tageshit / Pastahit<br>CHF 17.–<br>(So CHF 19.50)      | Suppe<br>CHF 4.50       |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------|-------------------------|
| <b>Mo</b>    | Gebackener Fleischkäse<br>mit leichter Bratensauce<br>Stock<br>Rahm-Kohlrabi                   | Gemüsehafer-braten<br>mit Kräutersauce<br>Stock<br>Rahm-Kohlrabi              | Äplermagronen<br>mit Röstzwiebeln<br>Apfelmus<br>Salat | Steinpilzcremesuppe     |
| <b>Di</b>    | Rindfleisch Hamburger<br>Ebly-Zartweizen<br>Butterbohnen                                       | Gemüse-Bohnen-Ragout<br>mit Quorn<br>Ebly-Zartweizen                          | Äplermagronen<br>mit Röstzwiebeln<br>Apfelmus<br>Salat | Bouillon mit Backerbsen |
| <b>Mi</b>    | Kalbsbratwurst<br>an Zwiebelsauce<br>Pizokel<br>glasierte Karotten                             | Pizokelpfanne<br>mit Wirsing, Gemüse,<br>Bergkäse und Rahmsauce<br>Blattsalat | Äplermagronen<br>mit Röstzwiebeln<br>Apfelmus<br>Salat | Gelberbsensuppe         |
| <b>Do</b>    | Pouletgeschnetzeltes<br>Asia-Style<br>Basmatireis<br>Wok-Gemüse                                | Risotto<br>mit frischen Eierschwämmli<br>Rosmarin und Kastanien<br>Blattsalat | Äplermagronen<br>mit Röstzwiebeln<br>Apfelmus<br>Salat | Kohlrabicremesuppe      |
| <b>Fr</b>    | Gebratenes Wolfsbarschfilet<br>mit Kräutersauce (TR)<br>Salzkartoffeln<br>Broccoli mit Mandeln | Gemüse-<br>Süsskartoffelragout<br>an roter Currysauce<br>auf Quinoa           | Äplermagronen<br>mit Röstzwiebeln<br>Apfelmus<br>Salat | Bouillon mit Croutons   |
| <b>Sa</b>    | Kalbsadrio<br>mit Pilzrahmsauce<br>Butternudeln<br>Kürbis                                      | Vegi Moussaka<br>mit Feta und Tomaten<br>Salat                                |                                                        | Lauchcremesuppe         |
| <b>So</b>    | Rindsschmorbraten<br>Speck und Silberzwiebeln<br>Spätzli<br>Erbsli französischer Art           | Spätzlipfanne<br>mit frischem Gemüse<br>Salat                                 |                                                        | Kraftbrühe mit Einlage  |

### Allergenhinweis

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie gerne bei unserem Servicepersonal.

### Fleischdeklaration:

Wenn nichts anderes angegeben ist, stammt unser Fleisch aus der Schweiz. Abweichungen werden beim jeweiligen Gericht oder in unserer Herkunftsliste ausgewiesen. Fleisch sowie Fleischzubereitungen und -erzeugnisse können mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein und/oder können mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.

### Fischdeklaration:

Wir achten auf Nachhaltigkeit: Wo möglich beziehen wir ASC- oder MSC-zertifizierte Produkte. Das FAO-Fanggebiet (Wildfang) oder das Herkunftsland der Zucht wird beim jeweiligen Gericht angegeben.

**Zu jedem Tagesmenü können Sie einen**

**Tagessalat für 2.– CHF wählen..**

**Alle Preise in CHF inkl. MwSt.  
Änderungen vorbehalten.**