

Tagesmenu

Montag, 19. Oktober

Kräutercrèmesuppe
oder
Blattsalat an Hausdressing

Rindsragout Stroganoff (CH),
dazu Rüebli, Reis und Sauerrahm
oder

Tofustreifen Stroganoff,
dazu Blumenkohl, Rüebli, Reis und Sauerrahm

Apfel-Hagebutten-Mus mit Rahm

Donnerstag, 22. Oktober

Maiscrèmesuppe mit Rosmarin
oder
Blattsalat an Hausdressing

Poulet* (CH) paniert mit Jus,
dazu Bratkartoffeln und Ofengemüse
oder

Spaghetti mit Gemüse-Soja-Bolognese-Sauce
und Kräuter-Pesto

Trauben-Trifle

Dienstag, 20. Oktober

Minestrone mit Fideli
oder
Bunter Salat an Cassisdressing

Poulet-Involtini* (CH), dazu Pastinaken,
Rollgerste und Thymianjus
oder

Linsen Dal mit Rollgerste, Pastinaken
und Randensauce

Wildbeeren-Quark

Freitag, 23. Oktober

Brotsuppe
oder
Salat mit Sesam an Hausdressing

Lachs* (Nordostatlantik) mit Zitronen-Kapernsauce,
dazu Chinakohl und Petersilien-Kartoffeln
oder

Gemüse-Omelette mit Oliven, dazu Zitronen-Kapern-
sauce, Chinakohl und Petersilien-Kartoffeln

Fruchtsalat

Mittwoch, 21. Oktober

Leichte Crèmesuppe mit Kohlrabi
oder
Salat an Hausdressing

Rindfleischstreifen (CH) mit Estragon-Pfeffersauce,
dazu Wirz und Hirsestock
oder

Krautstiel-Quarkschnitte,
dazu Wirz, Hirsestock und Tapenade

Cake

Sonntag, 25. Oktober

Kraftsuppe mit Einlage
oder
Blattsalat an Wurzeldressing

Trutenbrustbraten mit Calvados-Marinade und
Senfsauce, dazu Rüebli, Wirz und Spätzli
oder

Schafkäslein mit Honig und Rosmarin,
dazu Rüebli, Wirz mit cremigem Dinkel-Bulgur

Heidelbeerschnitte*

Mittagessen Mo bis Fr und So 12.00 – 13.30 Uhr
À-la-carte-Bestellungen bis 13.15 Uhr

Tagesmenu vegetarisch CHF 23.– / ½ Portion CHF 21.–
Tagesmenu mit Fleisch CHF 28.– / ½ Portion CHF 26.–
Suppe, Salat und Dessert CHF 15.–



Seit 2016 sind wir eine Bio-Knospe-Komponentenküche mit Bio-Knospe-Salaten, -Gemüse und -Obst sowie -Getreide und -Teigwaren.

*konventionell

Preise inkl. MwSt., Änderungen vorbehalten.