

Montag, 16. Oktober

Randensuppe **oder**
Blattsalat violetta verde

Ossobucco mit Schmorgemüse
und Tagliatelle
oder
Gemüse-Lasagne
mit Tomatensauce

Schwedenmilch mit Sanddorn

Dienstag, 17. Oktober

Brennnesselcrèmesuppe
oder Rüeblisalat mit Sesam

Wildragout mit Rotkohl, dazu
Preiselbeeren, Maroni und Spätzli
oder
Grünkerntaler mit würzigem
Kürbisragout, dazu Kräuterjoghurt

Zimtschnecke

Mittwoch, 18. Oktober

Klare Brühe mit Einlage **oder**
Saisonaler Blattsalat mit Kernen

Lammragout mit Auberginengemüse,
dazu Bulgur und Birnenchutney
oder
Gemüsepfanne mit Kichererbsenschnitte,
dazu Bulgur und Birnenchutney

Schoggicake

Donnerstag, 19. Oktober

Blumenkohlcrèmesuppe
oder Randensalat mit Kresse

Pouletbrust mit Ysopsauce,
dazu Herbstgemüse und Fusilli
oder
Selleriepiccata mit Tomaten-Thymiansauce,
dazu Zucchini und Fusilli

Heidelbeerquarkcrème

Freitag, 20. Oktober

Hirsecrèmesuppe
oder Blattsalat mit Rauke

Zanderfilet mit Kapernsauce, dazu
Krautstielgemüse und Würzkartoffeln
oder
Gefüllter Fenchel mit
Krautstielgemüse und Würzkartoffeln

Apfelkuchen mit Streusel

Samstag, 21. Oktober

Gemüsebouillon mit Eierblumen
oder Salat mit Kohlrabi

Marinierte Lammkoteletts mit Kräuterbutter,
dazu Polenta, Broccoli und Grilltomate
oder
Polenta mit Feta und Piniensauce,
dazu Herbstgemüse

Hibiskus-Joghurt mit Birne

Sonntag, 22. Oktober

Geröstete Griessuppe
oder Herbstlicher Blattsalat

Entenbrust mit rosa Pfeffersauce, dazu
Wirsinggemüse und Kartoffelgratin
oder
Kohlrabi mit Kräuterhaube, dazu
Wirsinggemüse, Rüeblisauce und Kartoffelgratin

Caramelköpflli

Gout Mieux



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

Mittagessen Mo bis So 12.00 – 13.30 Uhr

à la carte - Bestellungen bis 13.15 Uhr

Tagesmenu vegetarisch CHF 20.-/ ½ Portion CHF 18.-

Tagesmenu mit Fleisch CHF 26.-/ ½ Portion CHF 24.-

Suppe, Salat und Dessert CHF 12.-