

Tagesmenu

Montag, 12. Oktober

Gemüsecrèmesuppe
oder
Blattsalat mit Wurzelrohkost an Hausdressing

Geflügelfrikassee mit Zitronengras* (CH),
dazu Rüebli und Kokosreis
oder
Grünertaler mit Kräutersauce,
dazu Blumenkohl

Trauben-Quarkcrème

Dienstag, 13. Oktober

Kürbissuppe mit Zitrone
oder
Bunter Blattsalat an Cassisdressing

Lammhackbällchen mit Tomaten-Paprikasauce,
dazu Federkohl und Goldhirse
oder
Brüsseler und Federkohl mit Bratkäse,
dazu Koriandersauce und Hirsestock

Marronimus

Mittwoch, 14. Oktober

Haferflockensuppe
oder
Blattsalat mit Sesam an Hausdressing

Rindsragout* (CH) mit Kräutern,
dazu Wirz und Polenta
oder
Maispizza mit Fenchel, Mozzarella, Oliven
und Tomatensauce

Mandel-Zimtpudding

Donnerstag, 15. Oktober

Erbsensuppe
oder
Salat mit Hanfsamen an Hausdressing

Trutenbust im Teigmantel* (CH) auf cremigem Lauch,
dazu Tagliatelle
oder
Sellerie-Piccata mit Thymiansauce,
dazu Tagliatelle und Brokkoli

Schoggicrème

Freitag, 16. Oktober

Currysuppe
oder
Bunter Salat an Orangendressing

Gebratener Barsch* (Nordostatlantik),
dazu Krautstiel, Safransauce und Quinoa
oder
Ei im Glas mit Krautstiel, dazu Gewürzsauce,
Quinoa und Kräuter-Pesto mit Nüssen

Cheesecake

Sonntag, 18. Oktober

Gerstensuppe
oder
Blattsalat an Hausdressing

Wildhackbraten mit Preiselbeersauce, dazu
Kartoffelstock und Rotkohl mit glasierten Marroni
oder
Lupinenplätzli mit Senfsauce,
dazu Kartoffelstock und Rotkohl

Zitronen-Quarkschaum

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.