

Tagesmenu

Montag, 24. November

Kräutercrèmesuppe
oder
Blattsalat an Hausdressing

Rindsragout* (CH) mit Rüebli und Reis,
dazu Sauerrahm
oder
Tofu-Stroganoff mit Blumenkohl und Rüebli,
dazu Reis und Sauerrahm

Apfel-Hagebutten-Mus mit Rahm

Dienstag, 25. November

Minestrone
oder
Bunter Blattsalat an Cassisdressing

Poulet-Involtini* (CH) mit Rosmarinjus,
dazu Pastinaken und Rollgerste
oder
Linsentaler, dazu Rollgerste,
Pastinaken und Randensauce

Wildbeerenquark

Mittwoch, 26. November

Leichte Crèmesuppe mit Kohlrabi
oder
Salat an Hausdressing

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

Hausgemachter Kuchen

Donnerstag, 27. November

Maiscrèmesuppe mit Rosmarin
oder
Blattsalat an Hausdressing

Poulet* (CH) paniert mit Jus,
dazu Bratkartoffeln und Ofengemüse
oder
Spaghetti mit Gemüse-Soja-Bolognesesauce
und Kräuterpesto

Trauben-Trifle

Freitag, 28. November

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

Sonntag, 30. November

Kraftsuppe mit Einlage
oder
Blattsalat an Wurzeldressing

Trutenbrustbraten mit Calvados-Marinade,
dazu Senfsauce, Rüebli, Wirz und Spätzli
oder
Schafkäsli mit Honig, dazu Rüebli, Wirz und
cremiger 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.