Tagesmenu

Montag, 30. November

Kräutersuppe mit Ingwer
oder
Blattsalat mit Granatapfelkerne an Apfeldressing

Pouletspiessli* (CH) mit Ofenrüebli und Couscous,
dazu Safran-Zitronensauce
oder
Linsen-Dal mit orientalischer Sauce,
dazu Pastinaken-Randen-Gemüse und Couscous

Mango-Lassi

Dienstag, 1. Dezember

Brüsselersuppe
oder
Bunter Salat an Cassisdressing

Saltimbocca vom Hirsch* (EU) mit Salbeisauce,
dazu Krautstiel und Risotto
oder
Bratkäse mit Krautstiel,
Risotto und Salbeisauce

Vanillecrème

Mittwoch, 2. Dezember

Leichte Crèmesuppe mit Kohlrabi
oder
Salat an Hausdressing

Spaghetti mit Rindsbolognese (CH),
dazu mediterranes Gemüse und Parmesan
oder
Spaghetti mit mediterranem Gemüse an
einem Tomatenjus, dazu Parmesan

Hausgemachter Kuchen

Donnerstag, 3. Dezember

Apfel-Currysuppe
oder
Blattsalat an Orangendressing

Feines vom Lamm* (CH) an Rosmarin-Knoblauch-Jus,
dazu Bratkartoffeln und Ofengemüse
oder
Kichererbsen-Gemüse-Eintopf mit Quinoa,
dazu Minze-Dip

Holunderblütenjoghurt

Freitag, 4. Dezember

Selleriecrèmesuppe
oder
Salat mit Rüebli und Sesam an Hausdressing

Fischragout* (Nordwestpazifik, Afrika, Färöer)
mit Zitronen-Kapernsauce, Federkohl und Rollgerste
oder
Gemüse-Omelette mit Federkohl,
dazu Zitronen-Kapernsauce und Rollgerste

Pfirsichquark

Sonntag, 6. Dezember

Kraftsuppe mit Flädli
oder
Blattsalat an Wurzeldressing

Rindshackbraten mit Thymianjus,
Kürbis und Kartoffel-Sellerie-Stock
oder
Kürbis-Quinoa-Galetten mit Kartoffel-Sellerie-Stock
und Zitronen-Thymiansauce

Heidelbeer-Skyr-Schnitte

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.–

BIOSUISSE

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.