

	Mittag Menü	Mittag Vegi	Abend Menü	Abend Alternativen
Montag	Salat / Suppe	Salat / Suppe	Suppe	
21.09.2026	Kalbshack-Plätzli an Rahmsauce, Spätzli-Teigwaren und Kabis mit Speck Guetzli	Vegetarisches Hack-Tätschli an Rahmsauce, Spätzli-Teigwaren und Kabis Guetzi	Süsser Quarkauflauf mit Waldbeerenkompott	Früchtekuchen mit Rahm Tomatenspaghetti Schinken mit Melone Thonsalat Birchermüesli Café Complet
Dienstag	Salat / Suppe	Salat / Suppe	Suppe	
22.09.2026	Fleischvogel an Brunoise Sauce, Polenta Bramata und Broccoli Himbeer-Zitronenmousse	Pilzrisotto mit frischen Pilzen und Parmesan Himbeer- Zitronenmousse	Salami Teller garniert mit Kernen-Baguette	
Mittwoch	Salat / Suppe	Salat / Suppe	Suppe	
23.09.2026	Paniertes Schweins-Schnitzel mit Zitronenschnitz, Pommes-Frites, Erbsli und Rüebli Fruchtsalat	Paniertes Vegi-Schnitzel mit Zitronenschnitz, Pommes-Frites, Erbsli und Rüebli Fruchtsalat	Belegte Brötli Eier und Schinken	Abend Menü MO - SO / CHF 13.00
Donnerstag	Salat / Suppe	Salat / Suppe	Suppe	Mittag Wochenhit MO – FR / CHF 23.00 Hamburger mit Chili-Bun Hackfleisch-Patty, Käse und Gurken, serviert mit Tagesgemüse mit Salat & Suppe
24.09.2026	Saucisson Vaudoise mit Lauchgemüse und Kartoffeln Marroni-Mousse	Rauchlachs auf Fitnessteller und Toast Marroni-Mousse	Hörnli mit Brösmeli und Apfelkompott	
Freitag	Salat / Suppe	Salat / Suppe	Suppe	Mittag Menü MO - SA / CHF 17.50 mit Salat & Suppe (Dessert CHF 2.00) Sonn- & Feiertage / CHF 23.00 mit Salat, Suppe & Dessert
25.09.2026	Zander gebraten an Weissweinsauce, Gemüsereis und Blattspinat Süssmost-Creme	Frittierte Gemüseballs mit Mayonnaise, Salzkartoffeln und Blattspinat Süssmost-Creme	Kürbissuppe mit Wienerli	
Samstag	Salat / Suppe	Salat / Suppe	Suppe	
26.09.2026	Lasagna al Forno Linzerschnittli	Vegetarische Lasagna al Forno Linzerschnittli	Gebratene Kartoffelgnocchi an Tomatensauce mit Bergkäse	
Sonntag	Salat / Suppe	Salat / Suppe	Suppe	Allergien & Deklaration
27.09.2026	Kalbschulterbraten glasiert, Kartoffelgratin und Mischgemüse Hausgemachtes Caramelköpfli	Gemüseteller mit Quomschnitzel Hausgemachtes Caramelköpfli	Birkenkuchen mit Quarkguss und Rahmrosette	Über Zutaten in unseren Speisen, welche Allergien und Intoleranzen auslösen können, informiert Sie gerne unser Küchenteam. Wenn nichts anderes deklariert ist, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch, Fisch, Geflügel, Brot und Feinbackwaren aus Schweizer Produktion