



Wochenmenu Montag 07. April – Sonntag 13. April 2025

	Vorspeisen Mittag	Mittagsmenü I <small>inklusive Suppe & Salat</small> Fr. 21.50 (Sonntag Fr. 28.–)	Mittagsmenü II <small>inklusive Suppe & Salat</small> Fr. 21.50 (Sonntag Fr. 28.–)	Tagesdessert Fr. 3.20–	Abendessen <small>inklusive Suppe</small> Salat auf Wunsch Kaffee & Milch Fr. 15.–
Montag	Maiscremesuppe Tagessalat	Cevapcici aus Lamm und Rind an Ajvarsauce serviert mit Zitronen- reis und Lauchcreme	Chili sin carne serviert mit Zitronenreis und Edamame	Bananen Parfait garniert	Schinkengipfeli serviert mit Coleslawsalat und Tessinerbrot
Dienstag	Bärlauchcreme- suppe Tagessalat	Truthahnschnitzel ^(HU) an Café de Paris Sauce serviert mit Krawättli und grünen Spargeln	Planted Burger an BBQ-Sauce serviert mit Krawättli und Sellerie	Zwetschgen- Kokos Muffins	Tomaten-Mozzarella Salat serviert mit Knoblauch-Brötli
Mittwoch	Gemüsebouillon mit Einlage Tagessalat	Fleischkäse gebraten an Senfsauce serviert mit Rösti und Peperonata	Gemüse Capuns an Bechamelsauce serviert mit Rösti und Weisskabis	Hausgemachter Birnenkuchen	Vegetarische Lasagne mit Tomatensauce serviert mit Rettichsalat
Donnerstag	Gemüsepüree- suppe Tagessalat	Schweinsvoren mit Pilzen serviert mit Bulgur und Karotten	Tofu-Ragout Süss-Sauer serviert mit Bulgur und Erbsen	Heidelbeer- Mascarpone Dessert	Bündner Gerstensuppe serviert mit Ciabatta Olivenbrot
Freitag	Kartoffelsuppe mit Wasabi Tagessalat	Lachsfilet gebraten ^(DE) an Pastissauce serviert mit Weissweinsrisotto und Blattmangold	Käse-Pizokel serviert mit Röstzwiebeln und Apfelmus	Ananas-Royal Schnitte	Apfelstrudel mit Vanillesauce
Samstag	Topinambur- cremesuppe Tagessalat	Walliserbraten an Thymianjus serviert mit gebratenen Gnocchi und grünen Bohnen	Gnocchi-Pfanne mit Wintergemüse serviert mit Ofen Randen	Griessflan mit Erdbeersauce	Gschwellti serviert mit Hüttenkäse und Emmentaler
Sonntag	Fenchelcreme- suppe Tagessalat	Rindfleischvogel an Barolosauce serviert mit Jägernu- deln und Tomaten mediterrane Art	Quornschnitzel paniert an Joghurt-Dill-Sauce serviert mit Jägernudeln und süssen Peperoni	Hausgemachtes Tiramisu	Käse-Speck Wähe serviert mit grünem Blattsalat

Fleisch/Fisch-Deklaration

Wir verwenden hauptsächlich Fleisch und Geflügel aus der Schweiz. Ausnahmen werden mit dem Herkunftsland bezeichnet.

Alle Brote und Gebäcke werden in der Schweiz produziert. Ausnahmen werden separat deklariert.

Für Informationen zu Allergenen in unseren Gerichten, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Beim halben Menü gewähren wir Ihnen einen Rabatt von CHF 2.00