

# TAGESMENU

SERVICE 11.30 UHR BIS 14.00 Uhr

MONTAG, 29. JUNI 2026

SUPPE 1	Suppe Bauern-Art mit Speck		
SUPPE 2	Gazpacho mit Knoblauch-Grissini		
	· Grosse Portion serviert im Suppenteller mit Spezialbrot	Fr.	9.00
	· Kleine Portion	Fr.	5.00
HAUPTSPEISE			
mit Fleisch	Poulet-Satay an Erdnuss-Sauce mit Kokos-Ebly und Blumenkohl mit Sesamkruste		
ohne Fleisch	Paneer an Erdnuss-Sauce mit Kokos-Ebly und Blumenkohl mit Sesamkruste		
	· Grosse Portion	Fr.	17.00
	· Kleine Portion	Fr.	13.00
TAGESDESSERT	Erdbeer-Roulade mit Kiwi-Kompott		
	· Portion	Fr.	6.50

## LEBENSMITTELINFORMATION

Herkunft Speck & Pouletsatay: Schweiz

Herkunft Brot und Backwaren: Schweiz

Informationen zu allfälligen Allergenen erhalten Sie auf Anfrage vom Servicepersonal

# TAGESMENU

SERVICE 11.30 UHR BIS 14.00 Uhr

DIENSTAG, 30. JUNI 2026

SUPPE 1	Broccoli-Suppe mit Parmesan-Chip		
SUPPE 2	Gazpacho mit Knoblauch-Grissini		
	· Grosse Portion serviert im Suppenteller mit Spezialbrot	Fr.	9.00
	· Kleine Portion	Fr.	5.00
HAUPTSPEISE mit Fleisch	Wiener Kalbsrahmgulasch mit Orecchiette-Teigwaren und Sommergemüse mit Gartenkräutern		
ohne Fleisch	Omelette mit Gemüsestreifen auf Peperoni-Coulis mit Orecchiette-Teigwaren und Sommergemüse mit Gartenkräutern		
	· Grosse Portion	Fr.	17.00
	· Kleine Portion	Fr.	13.00
TAGESDESSERT	Coupe mit hausgemachter Glace und Biskuit-Hippe		
	· Portion	Fr.	6.50

## LEBENSMITTELINFORMATION

Herkunft Kalbsgulasch: Schweiz

Herkunft Brot und Backwaren: Schweiz

Informationen zu allfälligen Allergenen erhalten Sie auf Anfrage vom Servicepersonal

# TAGESMENU

SERVICE 11.30 UHR BIS 14.00 Uhr

MITTWOCH, 01. JULI 2026

SUPPE 1	Griess-Suppe mit Crème-fraîche	
SUPPE 2	Gazpacho mit Knoblauch-Grissini	
	· Grosse Portion serviert im Suppenteller mit Spezialbrot	Fr. 9.00
	· Kleine Portion	Fr. 5.00
HAUPTSPEISE mit Fleisch	Kalbs-Adrio auf Basilikum-Sauce mit Tomaten-Risotto und sautierten Zucchetti	
ohne Fleisch	Linsen-Medaillon an Basilikum-Sauce mit Tomaten-Risotto und sautierten Zucchetti	
	· Grosse Portion	Fr. 17.00
	· Kleine Portion	Fr. 13.00
TAGESDESSERT	Kaffee-Baileys-Mousse mit Karamell-Knusperli	
	· Portion	Fr. 6.50

## LEBENSMITTELINFORMATION

Herkunft Kalbs-Adrio (mit Schweinefleisch): Schweiz

Herkunft Brot und Backwaren: Schweiz

Informationen zu allfälligen Allergenen erhalten Sie auf Anfrage vom Servicepersonal

# TAGESMENU

SERVICE 11.30 UHR BIS 14.00 Uhr

DONNERSTAG, 02. JULI 2026

SUPPE 1	Spargel-Suppe mit Rahmhaube		
SUPPE 2	Gazpacho mit Knoblauch-Grissini		
	· Grosse Portion serviert im Suppenteller mit Spezialbrot	Fr.	9.00
	· Kleine Portion	Fr.	5.00
HAUPTSPEISE			
mit Fleisch	Rindsgeschnetzeltes an Morchel-Sauce mit Bäckerinnen-Kartoffeln und grünen Bohnen		
ohne Fleisch	Dinki-Ragout an Morchel-Sauce mit Bäckerinnen-Kartoffeln und grünen Bohnen		
	· Grosse Portion	Fr.	17.00
	· Kleine Portion	Fr.	13.00
TAGESDESSERT	Mandel-Creme mit Melone und Minze		
	· Portion	Fr.	6.50

## LEBENSMITTELINFORMATION

Herkunft Rindsgeschnetzeltes: Schweiz

Herkunft Brot und Backwaren: Schweiz

Informationen zu allfälligen Allergenen erhalten Sie auf Anfrage vom Servicepersonal

# TAGESMENU

SERVICE 11.30 UHR BIS 14.00 Uhr

FREITAG, 03. JULI 2026

SUPPE 1	Karotten-Mango-Suppe		
SUPPE 2	Gazpacho mit Knoblauch-Grissini		
	· Grosse Portion serviert im Suppenteller mit Spezialbrot	Fr.	9.00
	· Kleine Portion	Fr.	5.00
HAUPTSPEISE			
mit Fleisch	Schweinshalsbraten an Honig-Bier-Sauce mit Kartoffel-Gnocchi und Chinakohl-Gemüse		
mit Fisch	Sautierte Forelle an Meerrettich-Sauce mit Kartoffel-Gnocchi und Chinakohl-Gemüse		
	· Grosse Portion	Fr.	17.00
	· Kleine Portion	Fr.	13.00
TAGESDESSERT	Karamell-Köpfli mit marinierten Beeren und Schlagrahm		
	· Portion	Fr.	6.50

## LEBENSMITTELINFORMATION

Herkunft Schweinshalsbraten: Schweiz

Herkunft Forelle: Schweiz

Herkunft Brot und Backwaren: Schweiz

Informationen zu allfälligen Allergenen erhalten Sie auf Anfrage vom Servicepersonal