

TAGESMENU

SERVICE 11.30 UHR BIS 14.00 Uhr

MONTAG, 17. AUGUST 2026

SUPPE 1 Gurkenkaltschale

SUPPE 2 Blumenkohl-Kokos-Suppe mit Curry

- Grosse Portion serviert im Suppenteller mit Spezialbrot Fr. 9.00
- Kleine Portion Fr. 5.00

HAUPTSPEISE

mit Fleisch Kalbsragout mit Pilzen
Herzogin-Kartoffeln und
Blattspinat mit Pinienkernen

ohne Fleisch Frittata auf Pilz-Sauce
mit Herzogin-Kartoffeln
und Blattspinat mit Pinienkernen

- Grosse Portion Fr. 17.00
- Kleine Portion Fr. 13.00

TAGESDESSERT Eisauflauf Grand Marnier
mit Karamell-Knusperli
und Fruchtgarnitur

- Portion Fr. 6.50

LEBENSMITTELINFORMATION

Herkunft Kalbsragout: 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, 18. AUGUST 2026

SUPPE 1 Gemüsebouillon mit Belugalinsen

SUPPE 2 Blumenkohl-Kokos-Suppe mit Curry

• Grosse Portion serviert im Suppenteller mit Spezialbrot Fr. 9.00
• Kleine Portion Fr. 5.00

HAUPTSPEISE

mit Fleisch Rindsbraten an Sherry-Sauce
 mit Pilawreis
 und Peperonata

ohne Fleisch Nussbraten mit Zwiebelkonfit
 Pilawreis und
 Peperonata

• Grosse Portion Fr. 17.00
• Kleine Portion Fr. 13.00

TAGESDESSERT Espresso-Flan an
 Passionsfrucht-Sauce
 mit Haselnuss-Cantucci

• Portion Fr. 6.50

LEBENSMITTELINFORMATION

Herkunft Rindsbraten: 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, 19. AUGUST 2026

SUPPE 1

Griess-Suppe mit Thymian und Grissini

SUPPE 2

Blumenkohl-Kokos-Suppe mit Curry

- Grosse Portion serviert im Suppenteller mit Spezialbrot Fr. 9.00
- Kleine Portion Fr. 5.00

HAUPTSPEISE

mit Fleisch

Paniertes Schweinsschnitzel
mit Zwetschgen-Ketchup
Pommes Frites und
Krautstiele mit Basilikum

ohne Fleisch

Panierter Tomme
mit Zwetschgen-Ketchup
Pommes Frites und
Krautstiele mit Basilikum

- Grosse Portion Fr. 17.00
- Kleine Portion Fr. 13.00

TAGESDESSERT

Meringues mit Doppelrahm,
Vanilleglace und
marinierten Heidelbeeren

- Portion Fr. 6.50

LEBENSMITTELINFORMATION

Herkunft paniertes Schweinsschnitzel: 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, 20. AUGUST 2026

SUPPE 1 Kalte Karotten-Rhabarbersuppe
mit Crème fraîche

SUPPE 2 Blumenkohl-Kokos-Suppe mit Curry

- Grosse Portion serviert im Suppenteller mit Spezialbrot Fr. 9.00
- Kleine Portion Fr. 5.00

HAUPTSPEISE

mit Fleisch Cevapcici an Tomaten-Sauce
mit Perl-Couscous
und safranisiertem Sellerie

ohne Fleisch Falafel an Chili-Honig-joghurtdip
mit Perl-Couscous
und safranisiertem Sellerie

- Grosse Portion Fr. 17.00
- Kleine Portion Fr. 13.00

TAGESDESSERT Apfelmuffins mit Beeren-Sauce
und Schlagrahm

- Portion Fr. 6.50

LEBENSMITTELINFORMATION

Herkunft Cevapcici: 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, 21. AUGUST 2026

SUPPE 1	Scharf-saure asiatische Suppe mit Krevetten-Chips		
SUPPE 2	Blumenkohl-Kokos-Suppe mit Curry		
	• Grosse Portion serviert im Suppenteller mit Spezialbrot	Fr.	9.00
	• Kleine Portion	Fr.	5.00
HAUPTSPEISE			
mit Fleisch	Poulet-Geschnetzeltes an Rosmarinrahm-Sauce mit Müscheli-Teigwaren und Broccoli mit Mandeln		
mit Fisch	Fischragout an Meerrettich-Kräuter-Sauce mit Müscheli-Teigwaren und Broccoli mit Mandeln		
	• Grosse Portion	Fr.	17.00
	• Kleine Portion	Fr.	13.00
TAGESDESSERT	Zwetschgen-Creme mit Brownie		
	• Portion	Fr.	6.50

LEBENSMITTELINFORMATION

Herkunft Krevettenchips: Vietnam

Herkunft Pouletgeschnetzeltes: Schweiz

Herkunft Fischragout: Zander: Kasachstan, Rotzunge & Dorsch: Atlantik, Lachs: Norwegen

Herkunft Brot und Backwaren: Schweiz

Informationen zu allfälligen Allergenen erhalten Sie auf Anfrage vom Servicepersonal