

TAGESMENU

SERVICE 11.30 UHR BIS 14.00 Uhr

MONTAG, 19. OKTOBER 2026

SUPPE 1 Kartoffel-Limetten-Suppe

SUPPE 2 Minestrone mit Kräuter-Croûtons

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

HAUPTSPEISE

mit Fleisch Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
mit Rösti und
herbstlichem Ofengemüse

ohne Fleisch Gefüllte Champignons
an Frischkäse-Sauce
mit Cashewnüssen
und Rösti mit
herbstlichem Ofengemüse

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

TAGESDESSERT Flammeri
mit gebratener Ananas
und Früchte-Sauce

- Portion Fr. 6.50

LEBENSMITTELINFORMATION

Herkunft Speck in Minestrone & Kalb: 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, 20. OKTOBER 2026

SUPPE 1 Mulligatawny-Suppe mit Pouletfleisch

SUPPE 2 Minestrone mit Kräuter-Croûtons

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

HAUPTSPEISE

mit Fleisch Hacktätschli
mit Zwetschggen-Ketchup
Mascarpone-Polenta und
Romanesco mit Pinienkernen

ohne Fleisch Quinoa-Burger
mit Zwetschggen-Ketchup
Mascarpone-Polenta und
Romanesco mit Pinienkernen

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

TAGESDESSERT Baba mit Rum
und Orangen-Rahm
mit Butterkeks

• Portion Fr. 6.50

LEBENSMITTELINFORMATION

Herkunft Speck in Minestrone, Poulet & Hacktätschli(Rind, Kalb, Schwein): 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, 21. OKTOBER 2026

SUPPE 1 Erbsen-Wasabi-Suppe
mit geröstetem Sesam

SUPPE 2 Minestrone mit Kräuter-Croûtons

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

HAUPTSPEISE
mit Fleisch

Poulet-Ragout an Curry-Sauce
mit Jasminreis
und honig-glasiertem Stangensellerie

ohne Fleisch

Kichererbsen-Curry
mit Jasminreis
und honig-glasiertem Stangensellerie

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

TAGESDESSERT Coupe Steinhölzli
mit Caramel-Popcorn
und Schoggi-Sauce

• Portion Fr. 6.50

LEBENSMITTELINFORMATION

Herkunft Speck in Minestrone & Pouletragout: 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, 22. OKTOBER 2026

SUPPE 1 Bouillon mit hausgemachten Flädli

SUPPE 2 Minestrone mit Kräuter-Croûtons

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

HAUPTSPEISE

mit Fleisch Rindsgeschnetzeltes Stroganoff
mit Schupfnudeln und
Lauchgemüse à la crème

ohne Fleisch Linsenbraten mit Apfel-Chutney
mit Schupfnudeln und
Lauchgemüse à la crème

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

TAGESDESSERT Vermicelle-Schnitte
mit marinierten Feigen
und Prussiens

- Portion Fr. 6.50

LEBENSMITTELINFORMATION

Herkunft Speck in Minestrone & 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, 23. OKTOBER 2026

SUPPE 1 Gemüse-Suppe mit Belugalinsen

SUPPE 2 Minestrone mit Kräuter-Croûtons

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

HAUPTSPEISE

mit Fleisch Gebratenes Schweinssteak
mit Café de Paris und Jus,
Nudeln und
sautiertem Federkohl

mit Fisch Zanderknusperli mit Tartar-Sauce,
Nudeln und
sautiertem Federkohl

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

TAGESDESSERT Raffaello-Creme
mit Zwetschgen-Kompott
und Sablés

- Portion Fr. 6.50

LEBENSMITTELINFORMATION

Herkunft Speck in Minestrone und Schweinssteak: Schweiz

Herkunft Zander: Niederlande

Herkunft Brot und Backwaren: Schweiz

Informationen zu allfälligen Allergenen erhalten Sie auf Anfrage vom Servicepersonal