TAGESMENU

SERVICE 11.30 UHR BIS 14.00 Uhr

MONTAG, 09. NOVEMBER 2026

SUPPE 1	Gemüse-Suppe mit Belugalinsen	
SUPPE 2	Pastinaken-Birnen-Suppe	
	· Grosse Portion serviert im Suppenteller mit Spezialbrot	Fr. 9.00
	· Kleine Portion	Fr. 5.00
HAUPTSPEISE		
mit Fleisch	Kalbsragout mit Oliven und getrockneten Tomaten Herzogin-Kartoffeln und Romanesco mit Pinienkernen	
ohne Fleisch	Frittata mit Oliven und getrockneten Tomaten Herzogin-Kartoffeln und Romanesco mit Pinienkernen	
	· Grosse Portion	Fr. 17.00
	· Kleine Portion	Fr. 13.00
TAGESDESSERT	Sachertorte mit Birnenkompott	
	· 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, 10. NOVEMBER 2026

SUPPE 1	Fenchelschaum-Suppe	
SUPPE 2	Pastinaken-Birnen-Suppe	
	· Grosse Portion serviert im Suppenteller mit Spezialbrot	Fr. 9.00
	· Kleine Portion	Fr. 5.00
HAUPTSPEISE		
mit Fleisch	Rindsbraten an Portwein-Sauce mit Pilawreis und safranierten Krautstielen	
ohne Fleisch	Nussbraten an weisser Portwein-Sauce mit Pilawreis und safranierten Krautstielen	
	· Grosse Portion	Fr. 17.00
	· Kleine Portion	Fr. 13.00
TAGESDESSERT	Zwetschgen-Trifle im Glas mit Karamellgebäck	
	· 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, 11. NOVEMBER 2026

SUPPE 1	Pilzcreme-Suppe mit gerösteten Haselnüssen	
SUPPE 2	Pastinaken-Birnen-Suppe	
	· Grosse Portion serviert im Suppenteller mit Spezialbrot	Fr. 9.00
	· Kleine Portion	Fr. 5.00
HAUPTSPEISE		
mit Fleisch	Paniertes Schweinsschnitzel mit Ketchup und Zitrone Pommes frites und Herbstliches Ofengemüse	
ohne Fleisch	Panierter Tomme mit Preiselbeer-Konfitüre Pommes frites und Herbstliches Ofengemüse	
	· Grosse Portion	Fr. 17.00
	· Kleine Portion	Fr. 13.00
TAGESDESSERT	Éclaire mit Joghurt-Limettenfüllung und marinierten Orangenfilets	
	· 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, 12. NOVEMBER 2026

SUPPE 1	Kürbis-Suppe mit Kürbiskernen	
SUPPE 2	Pastinaken-Birnen-Suppe	
	· Grosse Portion serviert im Suppenteller mit Spezialbrot	Fr. 9.00
	· Kleine Portion	Fr. 5.00
HAUPTSPEISE		
mit Fleisch	Cevapcici mit Herbstlichem Frucht-Chutney Perl-Couscous und Rotkraut	
ohne Fleisch	Falafel an Joghurtdip Perl-Couscous und Rotkraut	
	· Grosse Portion	Fr. 17.00
	· Kleine Portion	Fr. 13.00
TAGESDESSERT	Bratapfel mit Guetzli-Crunch und Sauerrahm-Glace	
	· Portion	Fr. 6.50

LEBENSMITTELINFORMATION
Herkunft Cevapcici (Lammfleisch): 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, 13. NOVEMBER 2026

SUPPE 1	Tomaten-Creme-Suppe mit Gin	
SUPPE 2	Pastinaken-Birnen-Suppe	
	· Grosse Portion serviert im Suppenteller mit Spezialbrot	Fr. 9.00
	· Kleine Portion	Fr. 5.00
HAUPTSPEISE		
mit Fleisch	Poulet-Geschnetzeltes an Champignon-Rahm-Sauce mit Müscheli-Teigwaren und geschmortem Randen	
mit Fisch	Fischragout an Weisswein-Kräuter-Sauce mit Müscheli-Teigwaren und geschmortem Randen	
	· Grosse Portion	Fr. 17.00
	· Kleine Portion	Fr. 13.00
TAGESDESSERT	Mandarinen-Flan mit Schokoladen-Kokoswürfel	
	· Portion	Fr. 6.50

LEBENSMITTELINFORMATION
Herkunft Poulet-Geschnetzeltes: Schweiz
Herkunft Fischragout: Zander: Kasachstan,-Saibling: Island,-Rotzunge: Holland
Herkunft Brot und Backwaren: Schweiz
Informationen zu allfälligen Allergenen erhalten Sie auf Anfrage vom Servicepersonal