

# Mittag Menüplan

18. - 24. Mai 2026

|           | <b>Menü 1</b><br>18.50 CHF  | <b>Vegetarisch</b><br>17.50 CHF                                      | <b>Tageshit</b><br>19.50 CHF  | <b>Vorspeise</b> 4.80 CHF<br><b>Dessert</b> 3.80 CHF                         |
|-----------|---|--|---|--|
| <b>Mo</b> | Schweinsbraten<br>Bratensauce<br>Tagliatelle<br>Erbsen                          | Hausgemachte Gnocchi<br>Tomatensauce<br>Gratiniert mit Käse          | «Butterhuhn»<br>(Indisches Butter Chicken)<br>Basmatireis<br>Naan-Brot                              | Randen-Cremesuppe<br>Krausesalat<br>-<br>Fruchtsalat                         |
| <b>Di</b> | Gedämpftes Dorschfilet (NO)<br>Proseccosauce<br>Stampfkartoffeln<br>Blattspinat | Penne an<br>Linsenbolognese  | «Butterhuhn»<br>(Indisches Butter Chicken)<br>Basmatireis<br>Naan-Brot                              | Champignoncremesuppe<br>Gurkensalat<br>-<br>Kirschenwähe<br>Schlagrahm       |
| <b>Mi</b> | Kaninchenragout (CH)<br>Cremige Polenta<br>Grüne Bohnen                         | Kichererbsen-Eintopf<br>Süsskartoffeln                               | Burger (Rind)<br>Essiggurken, Cheddar<br>Karamellierte Zwiebeln<br>Barbecue Sauce<br>Kartoffelecken | Erbsen-Cremesuppe<br>Rüebli-Kabis Salat<br>-<br>Schoggi Roulade              |
| <b>Do</b> | Kalbsbratwurst<br>Zwiebelsauce<br>Bratkartoffeln<br>Blumenkohl Mimosa           | Bündner Pizokel<br>Rahmsauce<br>Mangold & Kartoffel<br>Salbei-Butter | Gebratener Rindshuftdeckel<br>Kräuter Vinaigrette<br>Weissweinrisotto<br>Fenchel                    | Tomaten-Cremesuppe<br>Gemischter Blattsalat<br>-<br>Meringue mit Schlagrahm  |
| <b>Fr</b> | Lachssteak (NO)<br>Hollandaise-Sauce<br>Salzkartoffeln<br>Frühlings-Gemüse      | Ofen-Blumenkohl<br>Rassiger Hummus<br>Curry-Mayonnaise<br>Sesam      | Lammrücken (EU)<br>Portweinsauce<br>Griessgnocchi<br>Ofen-Tomaten                                   | Kichererbsen-Cremesuppe<br>Kopfsalat mit Radiesli<br>-<br>Pistazien-Tiramisu |
| <b>Sa</b> | Poulet-Oberschenkel<br>Dörraprikosensauce<br>Gemüse-Risotto                     | Gemüse Hacktätschli<br>Sellerie-Jus<br>Bulgur                        | Schweinskotelette<br>Kräuterbutter<br>Noisette-Kartoffeln<br>Ratatouille                            | Fenchel-Cremesuppe<br>Eisbergsalat<br>-<br>Schwimmende Insel                 |
| <b>So</b> | Zürcher Kalbsgeschnetzeltes<br>Hausgemachte Rösti<br>Rüebli                     | Spargel Ravioli<br>Mascarponesauce                                   | Egli Filet «Müllerin-Art»<br>Haselnussbutter<br>Schnittlauch-Kartoffeln                             | Spargel-Cremesuppe<br>Blattsalat mit Ei<br>-<br>Eierlikör-Mousse<br>Bretzeli |
|           | <b>CHF 34.00</b>  | <b>CHF 22.00</b>   | <b>CHF 34.00</b>  |  |

**Deklaration:** Fleisch und Fisch stammt aus der Schweiz, sofern nicht anders deklariert. Unsere täglich frischen Backwaren beziehen wir von der Konditorei Voland (Steg im Tösstal, Kanton Zürich). Allergien: Unser Küchenteam gibt Ihnen gerne ausführliche Informationen über Allergene in den einzelnen Gerichten. \* Kann mit Hormonen, Antibiotika und oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.