

# Mittag Menüplan

20. - 26. Juli 2026

	<b>Menü 1</b> 18.50 CHF	<b>Vegetarisch</b> 17.50 CHF	<b>Tageshit</b> 19.50 CHF	<b>Vorspeise</b> 4.80 CHF <b>Dessert</b> 3.80 CHF
<b>Mo</b>	Geflügelhackbraten Bratensaft Cremige Polenta Erbsen und Rüebli	Orecchiette (Teigwaren) Zucchini-Zitronen-Pesto	Rindsstroganoff Sauerrahm Pistazien-Reis	Gelbe Peperonisuppe Tomatensalat - Fruchtsalat
<b>Di</b>	Dorschfilet (IS) Limettensauce Salzkartoffeln Fenchel	«Pad Thai» (Thailändisches Nudelgericht) Geräucherter Tofu	Rindsstroganoff Sauerrahm Pistazien-Reis	Gemüsecremesuppe Kopfsalat mit Radiesli - Caramelköppli
<b>Mi</b>	Poulet-Schenkelsteak Estragonsauce Spiralen Nudeln (Vollkorn) Kohlrabi	Gemüse Hacktätschli Sellerie-Jus Süsskartoffelecken	Geschnetzelte Kalbsleber Kräuterjus Hausgemachte Rösti  <b>CHF 30.00</b>	Kalte Tomatensuppe Gemischter Blattsalat - Glacé mit Guetzi
<b>Do</b>	Kalbs Adrio Bratensauce Kartoffelstock Broccoli mit Mandeln	Eierschwämmiragout Schnittlauch Serviettenknödel	Schweinsmedaillons Pfefferrahmsauce Kroketten Auberginen im Backteig	Kräutercremesuppe Eichblattsalat - Toblerone-Mousse
<b>Fr</b>	Grilliertes Lachssteak (NO) Sauce Hollandaise Bratkartoffeln Grillgemüse	«Beyond Burger» (Vegetarischer Burger) Tsatsiki Tabouleh (Couscoussalat)	«Dreierlei vom Grill» Kalbssteak, Kalbsbratwurst Pouletbrust Bratkartoffeln Kräuterbutter Grillgemüse  <b>34.00</b>	Melonenkaltschale Minze Randensalat - Grillierte Ananas Glacé
<b>Sa</b>	Rindsfleischbällchen Tomatensauce Gemüserisotto	Gefüllte Kartoffeln Frischkäse Dillsauce Peperonata	Poulet Cordon-Bleu Geflügelschinken Pommes-Frites	Rettich-Kokossuppe Schnittsalat Hüttenkäse - Himbeer-Mousse
<b>So</b>	Geschmorrt Rindskopfbäggli Rotweinsauce Spätzli Grüne Bohnen  <b>CHF 30.00</b>	Safran Tagliatellen Pistazien-Pesto Cherry Tomaten  <b>CHF 22.00</b>	Alpen Zanderfilet Braune Butter Kapern & Zitrone Amandine Kartoffeln  <b>CHF 34.00</b>	Kohlrabi-Cremesuppe Kopfsalat - Cheesecake

**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.