

Mittag Menüplan

5. - 11. Oktober 2026

	Menü 1 18.50 CHF	Vegetarisch 17.50 CHF	Tageshit 19.50 CHF	Vorspeise 4.80 CHF Dessert 3.80 CHF
Mo	Appenzeller Schweinschalsbraten Calvados-Apfelsauce Amandine Kartoffeln Geschmorter Fenchel	Nasi Goreng (Asiatisches Reisgericht) Tofu & Gemüse	Involntini (Poulet-Roulade) Frischkäse, Kürbis Baumnüsse Salbeisauce Sellerie-Mousseline	Gemüse-Cremesuppe Gemischter Blattsalat - Käsekuchen
Di	Rotzungen Filet (FAO 27) Proseccosauce Kräuterreis Rahmwirz	Seitan «Curry» Gemüsenudeln	Involntini (Poulet-Roulade) Frischkäse, Kürbis Baumnüsse Salbeisauce Sellerie-Mousseline	Apfel-Sellerie-Suppe Eisbergsalat - Feigen-Mousse
Mi	Perlhuhn Schenkel (FR) Bandnudeln Grüne Bohnen	Hausgemachte Tourte (Pastete) Spinat & Kartoffeln	Geschnetzelter Kalbsleber Kräutersauce Hausgemachte Rösti	Fenchel-Cremesuppe Eichblattsalat - Glacé mit Guetzli
			CHF 30.00	
Do	Kalbsbratwurst Zwiebelsauce Bratkartoffeln Blumenkohl Mimosa	Rigatoni al Limone (Teigwaren) Burrata	Rosa Rindshuftdeckel Sauce béarnaise Kürbis Gnocchi Coco-Bohnen	Schalotten-Cremesuppe Nüsslisalat - Schwimmende Insel
Fr	Paniertes Dorschfilet (IS) Remoulade Tomatenreis Zucchetti	Sellerie Piccata Pesto-Rahmsauce Ebly «Risotto»	Reh-Geschnetzelter (EU) Wacholdersauce Spätzli Glasierter Rosenkohl	Kürbis-Cremesuppe Bunter Blattsalat - Fruchtsalat
			CHF 32.00	
Sa	Kasseler Rippli mit Senf Sauerkraut Petersilien Kartoffeln	Linsenragout mit Gemüse	Lasagne (Rindfleisch)	Maroni-Cremesuppe Randensalat - Caramelköpfli
So	Kalbstafelspitz Weissweinsauce Pommes Parisienne Wurzelgemüse	Eierschwämmli Ravioli Kräutersauce Cherry Tomaten	Wolfsbarsch (TR) Haselnussbutter Getrocknete Tomaten Kapern Kürbisrisotto	Mais-Cremesuppe Nüsslisalat mit Ei - Schwarzwälder Torte
	CHF 30.00	CHF 22.00	CHF 34.00	

Deklaration: Fleisch und Fisch stammt aus der Schweiz, sofern nicht anders deklariert. Unsere täglich frischen Backwaren beziehen wir von der Konditorei Volland (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.