

# Mittag Menüplan

11. - 17. Mai 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>	Rindfleisch-Bällchen Tomatensauce Makkaroni	Frühlings Quiche Erbsen & Spargel Frühlingszwiebel Gruyère	Schweinsgeschnetzeltes Champignonrahmsauce Reis Kohlrabi	Auberginensuppe Gemischter Blattsalat - Himbeer-Mousse
<b>Di</b>	Lachsforelle (IS) Kräutersauce Schmelzkartoffeln Geschmorter Fenchel	Capuns Mangoldblätter Gefüllt mit Spätzleteig Gemüse & Kräuter Salbeisauce	Schweinsgeschnetzeltes Champignonrahmsauce Reis Kohlrabi	Curry-Ingwersuppe Eichblattsalat - Caramelköpflli
<b>Mi</b>	Lammragout Dörrtomaten Blumenkohl-Mousseline Gemüseragout Kichererbsen	Panierter Brie Preiselbeeren Süsskartoffelpommes	Bami Goreng (Asiatisches Nudelgericht) Rindfleisch & Gemüse	Haferflockensuppe Gurken-Salat mit Dill - Toblerone-Mousse
<b>Do</b>	Kalbsschulterbraten Rosmarinsauce Cremige Polenta Brokkoli mit Mandeln	Vegetarische Lasagne Zucchini-Tomaten	Gebratene Entenbrust (FR) Orangensauce Gnocchi Coco-Bohnen	Brotsuppe mit Schnittlauch Blattsalat mit Ei - Erdbeeren mit Schlagrahm
<b>Fr</b>	Goldbrassen Filet (GR) Kapern, Zitrone Ofen-Kartoffeln Auberginen im Backteig	Gefüllte Tomaten Basilikum, Zucchini Quinoa & Ricotta	Poulet-Roulade mit Frischkäse Tomaten & Basilikum Minze-Couscous Zucchini	Geröstete Griesssuppe Schnittsalat Hüttenkäse - Fruchtsalat
<b>Sa</b>	Hackbraten (Rind und Kalb) Senfrahmsauce Bärlauch-Spätzli Buntes Gemüse	Kartoffel-Lauch-Strudel	Penne mit Rauchlachs (NO) Tomaten, Oliven Artischocken	Brokkoli-Cremesuppe Kopfsalat - Griechischer-Jogurt Rhabarber-Kompott
<b>So</b>	Geschmorte Rindsschulter Rotweinsauce Herzoginkartoffeln Vichy-Karotten	Hausgemachte Malfatti Ricotta & Spinat Salbei-Butter	Kalbsschnitzel (Natur) Zitronensauce Spargel-Risotto	Rüebli-Cremesuppe Avocado-Tomaten-Salat - Glacé mit Guetzi
	<b>CHF 34.00</b>	<b>CHF 22.00</b>	<b>CHF 36.00</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.