

Menüplan Woche 45 vom 03.11.2025 - 09.11.2025



	Fleisch-Menü	Fisch-Menü	Vegi-Menü
MO 03.11.			
	Zwiebelcremesuppe		
	Blattsalat mit Mais		
	Rindfleischvogel	Gebratenes Zanderfilet mit Safransauce	Penne
	Polenta	Fregula Sarda	mit Kürbis-Ricottasauce
Gemüse	Rosenkohl	Ofenranden	
		(Fischhekunft: Estland)	
Hit 3	Salatteller mit Pouletbällchen und Currydip CHF 21.00		
	Calatteller tritt i otiletalilorien und Gurrydip Ortic 21.00		
DI 04.11.	Kürhis Kokossunna mit Zitranangras		
	Kürbis-Kokossuppe mit Zitronengras Blattsalat mit Bohnen		
	Kalbsblankett	Calamaresringe mit Sauce Aioli	Gemüsetätschli mit fruchtiger Tomatensauce
	Kartoffelstock	Salzkartoffeln	Couscous
-	Romanesco	Spinat	gebratene Zucchetti
Comase	Tomanesso	(Fischherkunft: Spanien)	gostatorio Zuconotti
		The second of th	
	Salatteller mit Pouletbällchen und Currydip CHF 21.00		
MI 05.11.	O a water to O diagrams and on the original and on the original and or		
	Geröstete Griesssuppe		
	Champignonsalat mit Blattsalat	Colomonosin no mit Corres Alleli	Don don vio ette
	Schwedenbraten (Schwein) mit Jus	Calamaresringe mit Sauce Aioli	Randenrisotto
	Spätzli Debadesek	Salzkartoffeln	mit karammellisierten Baumnüssen und Feta
Gemüse	Rahmlauch	Spinat	
		(Fischherkunft: Spanien)	
Hit 3	Salatteller mit Pouletbällchen und Currydip CHF 21.00		
DO 06.11.			
	Pastinakencremesuppe		
	Wintersalat mit Croutons		
	Lammragout in Rosmarinsauce	Calamaresringe mit Sauce Aioli	Linsenmoussaka
	Teigwaren	Salzkartoffeln	mit Schafskäse
	glasierte Karotten	Spinat	auf Tomatensauce
		(Fischherkunft: Spanien)	
Hit 3	Salatteller mit Pouletbällchen und Currydip CHF 21.00		
FR 07.11.	Galatteller Hitt Fouretballorieri und Gurrydip Grif 21.00	T	
	Bouillon mit Backerbsen		
. ' '	Blattsalat mit Ofenblumenkohl		
	Warme Hamme aus dem Ofen	Hausgemachte Sepia-Taglierini	Steinpilzravioli
	lauwarmer Kartoffelsalat	in Weisswein geschmorter Pulpo	mit Parmesancreme und frittiertem Salbei
Gemüse	adwarmer real terrelegate	und Stangenselleriesalat	Thirt afficeation and majorism salper
Comaco		(Fischherkunft: Spanien)	
11			
	Salatteller mit Pouletbällchen und Currydip CHF 21.00		
SA 08.11.	0		
	Gemüsecremesuppe		
	Birnen-Randensalat mit Blattsalat	Have no market Conic To all and a	Coffillia Denomini
	Pouletschenkelsteak mit rassiger Tomatensauce	Hausgemachte Sepia-Taglierini	Gefüllte Peperoni
	Brätlerkartoffeln	in Weisswein geschmorter Pulpo	mit Ebly
Gemüse	Spinat	und Stangenselleriesalat	und Pesto
		(Fischherkunft: Spanien)	
Hit 3	Salatteller mit Pouletbällchen und Currydip CHF 21.00		
SO 09.11.			
	Maiscremesuppe		
	Karottensalat mit Rosinen und Blattsalat		
	Boeuf Bourguignonne	Hausgemachte Sepia-Taglierini	Kürbis-Linseneintopf mit Spinat
		in Weisswein geschmorter Pulpo	und Kartoffeln
	Schwarzwurzeln	und Stangenselleriesalat	
		(Fischherkunft: Spanien)	
Hit 3	Salatteller mit Pouletbällchen und Currydip CHF 21.00		

Tagesmenü mit Suppe oder Salat MO-SA CHF 19.90 / 18.00

Menü am Sonntag mit Suppe oder Salat CHF 29.00 / 27.00

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1.% MwSt. Falls nicht anders vermerkt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch.

Allergene: Gerne gibt Ihnen unser Service- oder Küchenpersonal Auskunft.