



MENU

19.10 bis 23.10.2026



VEGI MENU

MO

Paniertes Plant Based
Schnitzel mit
Kräuterketchup

/ A: 1, 5, 6, 9, 10

DI

Orientalischer
Kichererbseneintopf mit
herbstlichem Gemüse

VEGAN / A: 5, 9, 10

MI

Tomaten–Käse–Karree
mit Gemüserahmsauce

/ A: 1, 3, 7, 9, 10

DO

Veganer Bohneneintopf
mit Mais & Gemüse

VEGAN / A: 9

FR

Pilzeintopf mit
Räuchertofu & Lauch

/ A: 6, 8, 9, 10

FLEISCH MENU

Grillbratwurst mit
Zwiebelsauce

A: / 1, 7, 9, 10

Ofenfleischkäse mit
Senfsauce

/ A: 1, 7, 9, 10

Köfte mit Joghurtdip

A: 1, 3, 7, 9, 10

Hackbällchen vom Rind
mit Preiselbeersauce

A: 1, 3, 7, 9, 10

«Schweinsrippli» mit
Meerrettichsauce

A: 1, 7, 9, 10

MENU BEILAGEN

Wedges

Ebly ^(1, 7, 9)

Bohnen ⁽⁷⁾

Peperoni

Spätzli ^(1, 3, 7, 9)

Bulgur ^(1, 9)

Ofenkürbis

Lauch ⁽⁷⁾

Reis

Ofenkartoffeln

Aubergine

Blumenkohl

Polenta ^(7, 9)

Couscous ^(1, 9)

Karotten ⁽⁷⁾

Brokkoli

Salzkartoffeln ⁽⁷⁾

Nudeln ⁽¹⁾

Dörrbohnen

Gemüseallerlei ⁽⁷⁾

PASTA TELLER

Kürbis–Baumnuss–Pesto

VEGAN / A: 1, 8, 9

Pasta mit Pilzrahmsauce

/ A: 1, 7, 9

Pasta Pomodoro

VEGAN / A: 1, 9

Pasta Carbonara

/ A: 1, 7, 9

Pasta mit «Blumenkohl
Alfredo» Sauce

VEGAN / A: 1, 6, 9

A: ALLERGENE

Bei Allergien und/oder Unverträglichkeiten beachten Sie unsere separate Allergen-Liste oder fragen Sie unser Küchenpersonal.



VEGAN



VEGETARISCH



SCHWEIN

Das Fleisch und der Fisch kommen aus der Schweiz, sofern nichts anderes deklariert wird.
Alle Preise in CHF inkl. 8.1% MWST