

Wochenmenü Mittagessen

19. – 25. Oktober 2026

Montag Marronicremesuppe *Truten Picatta (*FR) Tomatensauce Risotto Wurzelgemüse	Dienstag Gemüsecremesuppe Schweinsragout mit Marroni und Kürbis Kartoffelstock mit Sellerie Geschmortes Rotkraut	Mittwoch Petersilienwurzel Cremesuppe Spaghetti an feiner Gemüse-Quorn-Bolognese Reibkäse	Donnerstag Karottencremesuppe Rindsgeschnetzeltes mit Orangen und Zimt Parmesan-Polenta Gedämpfter Broccoli
Freitag Kräutercremesuppe *Fischragout (*NO) mit Pastis-Meerrettich Sauce Tomaten-Couscous Gedämpfter Blattspinat	Samstag Tomatencremesuppe Gebratene Poulet Brust Portweinsauce Kürbis-Spätzli Glasierter Kohlraben	Sonntag Asiatische Gemüsebouillon mit Soja und Gemüsestreifen Hirschpfeffer Kartoffelstock Glasierter Rosenkohl	Freuen Sie sich auf ein wöchentlich wechselndes Menü sowie weitere kulinarische Leckerbissen (Fleisch, Fisch, Gemüse und diverse Salate) am Buffet. Preis nach Gewicht.

Öffnungszeiten: täglich von 10.30 bis 14.30 Uhr

Unser Restaurant ist für alle offen!

Wir beziehen alle Fische aus Nachhaltigem Fang:

ASC Aquakultur Stewardship Council WWF geprüft und **MSC** Marine Stewardship Council.

Fanggebiete oder Herkunftsland der Zucht werden beim Fischgericht deklariert.

Gerne informieren wir Sie darüber, dass es sich, sofern nicht anders angegeben, um Schweizer Fleisch handelt.

Bei Fragen zu möglichen Allergenen in den einzelnen Gerichten stehen wir Ihnen für detaillierte Auskünfte selbstverständlich zur Verfügung.