

Wochenhit

Pouletstreifen mit Currysauce
Pilaw-Reis

Montag – Freitag, gilt nicht bei Feiertagen und Spezialereignissen

Montag 18.08.2025

Rüebli-Chaumuppe

Gorgonzolasauce
Kernerspaghetti & Reibkäse

Vegi: Tomaten-Gemüse-Sauce
Blumenkohl mit Käse überbacken
Gedämpfte Rüebli

Dienstag 19.08.2025

Suppe Bauern Art

Empadao (Gratinierter Auflauf mit
Rindshackfleisch und Kartoffelstock)
Geschmorte Bohnen

Vegi: Maispizza Margerita
Wirz mit leichter Bechamel

Mittwoch 20.08.2025

Maisschaumuppe

Adrio (Schwein, Kalb) mit Zwiebelsauce
Quarkspätzli & überbackener Fenchel
Dessert: Aargauer Rüebli-Torte

Vegi: Quorn-geschnetzeltes mit Paprika
Lauchgemüse

Donnerstag 21.08.2025

Bouillon mit Sherry und Fideli

Pastetli (Kalb, Schwein)
Erbsli und Rüebli

Vegi: Tortellini mit Spinat und Ricotta
Geschmorte Bohnen
Peperonata

Freitag 22.08.2025

Peterlieschaumuppe

Paniertes Rotzungenfilet (NED) mit
Haussauce
Salzkartoffeln & gedünstete Kefen

Vegi: Gemüsestrudel
Fenchelstreifen im Orangensaft geschmort

Samstag 23.08.2025

Bouillon mit Backerbsen

Schweinsgeschnetzeltes Bündner Art
Kernerspaghetti
Zucchettischeiben im Eimantel

Vegi: Gebackener Käse

Sonntag 24.08.2025

Einbrennsuppe

Glasierter Kalbsbraten
Kartoffelstock
Farbenfrohes Mischgemüse
Dessert: Zweifarbiges Schokoladenmousse

Vegi: Gemüseschnitzel

Suppe und Salat vom Buffet sind im Mittagessen inbegriffen. Alle Gerichte bereiten wir frisch für Sie zu und legen Wert auf saisonale, regionale Zutaten. Aus diesem Grund bleiben kurzfristige Sortimentsänderungen vorbehalten. Es wird ausschliesslich Schweizer Fleisch und Fisch verwendet. Ausnahmen sind deklariert. Geflügelprodukte können Hormone enthalten. Informationen zu Deklarationen / Allergenen, zu Fisch und Meerestieren erhalten Sie von den Restaurationsmitarbeitenden.