

Wochenhit

Papet Vaudois mit Saucisson (Schwein),
Kartoffeln, Lauch mit Rahmsauce

Montag – Freitag, gilt nicht bei Feiertagen und Spezialerevents

Montag 22.09.2025

Pilzschaumsuppe

Kernser Urdinkel- Spaghetti
Carbonarasauce mit Truten
Reibkäse

Vegi: Cinque P
Lauchgemüse & gedämpfte Rüepli

Dienstag 23.09.2025

Bouillon mit Eierblumen

Aargauer Metzgerkopf (Schwein)
Kartoffelstock

Vegi: Chili con Tofu
Rahmspinat
Ratatouille

Mittwoch 24.09.2025

Suppe Bauern Art

Pouletsteakli mit Currysauce
Pilaw-Reis & gedünstete Kefen
Dessert: Blätterteig-Torte
mit Vanillecreme und Früchten

Vegi: Tortellini mit Spinat und Ricotta
Broccoli-Blumenkohl-Röschen

Donnerstag 25.09.2025

Bouillon mit Flädli

Schweinsgeschnetztes Bündner Art
Röstigaletten & gedünstete Erbsen

Vegi: Falafel mit Kräuter-Dip-Sauce
Cous Cous
Krautstiel mit Safranbechamel

Freitag 26.09.2025

Griesssuppe mit Lauchstreifen

Gebratenes Saiblingsfilet (ISL)
Kräuterhollandaise
Salzkartoffeln & Paprika- Sauerkraut

Vegi: Äpler Magronen
Gedünstete Zucchini

Samstag 27.09.2025

Rüebli Schaumsuppe

Wildschwein- Piccata (EU) mit
Totentrompetensauce
Kürbisrisotto

Gedünsteter Rosenkohl

Vegi: Quorngeschnetztes Zürcher Art

Sonntag 28.09.2025

Prosecco Süsschen

Wiener Kalbsrahmgulasch
Quarkspätzli
Bohnen im Speckmantel
Dessert: Apfelhüechli mit Vanilleglace

Vegi: Quinoa Tätschli

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.