

Wochenhit

Pouletflügeli
Tartaresauce
Neue Kartoffeln

Montag – Freitag, gilt nicht bei Feiertagen und Spezialerevents

Montag 10.08.2026

Bouillon mit Buchstaben

Kalbshackbraten
Kartoffelgratin
Gedämpfter Broccoli

Vegi: Zucchini-Piccata
Gedünsteter Blattspinat

Dienstag 11.08.2026

Frühlingszwiebel Suppe

Kernser Spaghetti
Pestorahmsauce mit Schinkenwürfeli und Erbsen
Reibkäse

Vegi: Tomaten-Gemüse-Sauce
Erbsli & Rübli

Mittwoch 12.08.2026

Bouillon mit Eierblumen

Pouletsaltimbocca (Schwein)
Weissweinsrisotto & gedünstete Erbsen
Dessert: Gebrannte Creme

Vegi: Gemüseschnitzel
Geschmorte Bohnen

Donnerstag 13.08.2026

Sommer Hit:

Fish & Chips
oder
Zofinger Spiess (Schwein) mit Pommes Frites

Freitag 14.08.2026

Sellerieschaumsuppe

Forellenfilet mit Butter, Zitronen und Kapern
Pilaw-Reis
Gedünsteter Blattspinat

Vegi: Gemüseragout
Überbackene Tomate

Samstag 15.08.2026

Griesssuppe mit Lauchstreifen

Pouletgeschnetztes
Dreifarbige Spiralen
Wirz mit leichter Bechamel

Vegi: Gemüseburger

Sonntag 16.08.2026

Weissweinschaumsuppe

Schweinsbraten Elsässer Art
(Brät, Aprikose, Speck)
Kartoffelstock & Mischgemüse
Dessert: Schokoladencreme mit Birnenwürfeli

Vegi: Paniertes Quornsteak

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.