



MENÜPLAN

Montag, 21. September bis Freitag, 25. September 2026

WOCHEN-HIT

Schweins-Cordon-bleu
mit Schinken-Gruyère-Füllung,
Zitronenscheibe, Ketchup,
Pommes frites und
Tagesgemüse

MONTAG

Wildteller
vom Hirsch und Reh (CH/EU)
mit Kartoffelkroketten,
Apfelrotkraut und
glasierten Marroni

DIENSTAG

Hot Dog mit Olma-Bratwurst,
Spezialsauce und
gebratenen Zwiebelringen,
dazu Pommes frites



Shakshuka mit Tomaten,
Peperoni, Zwiebeln,
Knoblauch und Eiern, dazu ein
frisch gebackenes Baguette



Shakshuka mit Tomaten,
Peperoni, Zwiebeln,
Knoblauch und Eiern, dazu ein
frisch gebackenes Baguette

MITTWOCH

Münchner
Schweinsschulterbraten
an Biersauce
mit Kartoffelgratin und
gelben Speckbohnen



Herbstgemüseteller mit
Rotkraut, glasierten Marroni,
Rosenkohl und Ofenkürbis,
dazu hausgemachte Spätzli
an Waldpilzsauce



DONNERSTAG

Poulet-Gyoza (japanische
Teigtaschen) auf Fried Rice
mit Wasabi-Mayonnaise und
japanischem Gurkensalat



Herbstgemüseteller mit
Rotkraut, glasierten Marroni,
Rosenkohl und Ofenkürbis,
dazu hausgemachte Spätzli
an Waldpilzsauce



FREITAG

Rindsragout
mit Speck, Saucenzwiebeln
und Croûtons,
dazu Semmelknödel oder
Polenta mit Mascarpone



Herbstgemüseteller mit
Rotkraut, glasierten Marroni,
Rosenkohl und Ofenkürbis,
dazu hausgemachte Spätzli
an Waldpilzsauce



Menü CHF 17.00
Vegi CHF 16.00
Wochenhit CHF 20.00

Alle Menüs inklusive Tagessuppe und Salat vom Buffet.



Wir servieren Schweizer Fleisch, Wild und Fisch, andere Herkunftsländer werden deklariert.