



MENÜPLAN

Montag, 19. bis Freitag, 23. Oktober 2026

WOCHEN-HIT

Pouletschnitzel in
Kürbiskernpanade mit
Knoblauchdip,
Zitronenscheibe, Pommes
frites und Tagesgemüse

MONTAG

Niedergegarter Lammgigot
(NZ) oder Hackbraten an
Portweinsauce, dazu cremige
Polenta oder Perlcouscous
mit Granatapfelkernen sowie
grüne Bohnen mit
Bohnenkraut

✓ Äplerrösti (Hörnli und
Kartoffeln, mit Raclettekäse
überbacken), dazu eine
caramelisierte Birne und
Nusscrunch

DIENSTAG

Schweinsrahmschnitzel mit
in brauner Butter geschwenkten
Pizokel und gedämpftem
Broccoli mit gerösteten
Kernen

✓ Äplerrösti (Hörnli und
Kartoffeln, mit Raclettekäse
überbacken), dazu eine
caramelisierte Birne und
Nusscrunch

MITTWOCH

¼ BBQ-Honig-Poulet vom
Grill mit Curry-Dattel-Dip,
Bratkartoffeln und
gedämpfter Tomate

✓ Kürbis-Linsen-Dal mit
Fladenbrot und Naturjoghurt

DONNERSTAG

Hirschgeschnetzeltes mit
Kräuterseitlingen und
Apfelwürfeln, dazu gebratene
Schupfnudeln und Ofenkürbis
mit Nüssen

✓ Kürbis-Linsen-Dal mit
Fladenbrot und Naturjoghurt

FREITAG

Cervelat-Schaschlikspiess
mit Zwiebeln und Peperoni
auf Pasta alla Norma mit
Tomaten, Auberginenwürfeln,
frischen Kräutern und
Reibkäse

✓ Kürbis-Linsen-Dal mit
Fladenbrot und Naturjoghurt

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.