

ABENDMENÜ

MONTAG 31.08.2026	DIENTAG 01.09.2026	MITTWOCH 02.09.2026	DONNERSTAG 03.09.2026	FREITAG 04.09.2026	SAMSTAG 05.09.2026	SONNTAG 06.09.2026
SELLERIESALAT	KABISSALAT	RANDENSALAT	RETTICHSALAT	CHICOREESALAT	KAROTTENSALAT	HÖRNLISALAT
WEISSWEINCREMESUPPE	BROTSSUPPE	ERBSEN-MINZSUPPE	ROTE LINSENSUPPE	MINEESTRONE	GERSTENSUPPE	BOUILLON MIT BACKERBSEN
MAISPOULETBRUST AUF OFENGEMÜSE MIT TAGLIATELLEN	RINDS RUNDER MOCKEN RATATOUILLE MIT COUS COUS AN EINER THYMINAJUS	LAMMRÜCKEN MIT KRÄUTERKRUSTE AUF ORIENTALISCHEN GEMÜSEREIS (MIT GRANATAPFEL)	KALBSHACKTÄTSCHLI AN EINER SENFRAHMSAUCE MIT SCHUPFNUDELN UND BOHNEN	ENTENBRUST GEBRATEN AUF PACK CHOI MIT GYOZA	RINDSPIESSLI DIAVOLI (LEICHT PIKANT) MIT SÜSSKARTOFFELN UND GEMÜSE	LAMMHÜFTLI MIT RATATOUILLE UND EBLY
PANNA COTTA (OHNE GELATINE) MIT PASSIONSFRUCHT	GEBRANNTECREME	VANILLEFLAN	BOLDERN CHEESCAKE	BROMBEERENCREME	VEGANER SCHOKOLADENKUCHEN	FRUCHTSALAT MIT SORBET
VEGETARISCH	VEGETARISCH	VEGETARISCH	VEGETARISCH	VEGETARISCH	VEGETARISCH	VEGETARISCH
TAGLIATELLE MIT OLIVEN, ARTISCHOCKEN UND ERBSEN DAZU SPIEGELEI	FALAFEL AUF RATATOUILLE MIT COUS COUS	ORIENTALISCHER GEMÜSEREIS MIT HALLOUMI (MIT GRANATAPFEL)	AUBERGINEBÄLLCHEN AN EINER ROTWEINJUS MIT SCHUPFNUDELN UND BOHNEN	GYOZA MIT PACK CHOI AN EINER SOJAJUS	GEFÜLLTE PEPERONI MIT SÜSSKARTOFFEL UND GEMÜSE	ZUCCHETTIPICCATA MIT RATATOUILLE UND EBLY

KOMPLETTES MENÜ MIT FLEISCH CHF 59.00 / VEGETARISCH CHF 49.00 (PREIS INKL. 8,1 % MWST)
BEI FRAGEN ZU ENTHALTENEN ALLERGENEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSER SERVICEPERSONAL

DEKLARATION

MAISPOULET ~ FR / SCHWEIN ~ CH / LAMM ~ IR / LAMM ~ NZ / IRE / LAMM ~ IR / RIND ~ CH / LAMM ~ IRE / HAUS,- UND SCHRAUBENBROT ~ CH

MÖGLICHE ZUTATÄNDERUNGEN BLEIBEN VORBEHALTEN