

Menüplan vom 10. Februar bis 16. Februar 2025

	Suppe / Dessert	Tagesmenü	Vegetarisch
Montag 10.02.2025	Basler Mehlsuppe *** Schokoladenflan	Bauernbratwurst* Zwiebelsauce Rösti Ofenkürbis mit Rosmarin	Vegetarische Hacktäschi Zwiebelsauce Rösti Ofenkürbis mit Rosmarin
Dienstag 11.02.2025	Kürbiscremesuppe *** Orangen-Feigensalat	Rindsragout an Rotweinsauce Schupfnudeln Rosenkohl	Quarkbraten auf Rotweinsauce Schupfnudeln Rosenkohl
Mittwoch 12.02.2025	Gemüsebouillon mit Backerbsen *** Kokosschnitte	Kalbsbraten Rahmsauce Kartoffelkroketten Romanesco	Quinoa-Rüebli-Medaillon Rosmarinsauce Kartoffelstock Romanesco
Donnerstag 13.02.2025	Romanescocremesuppe *** Kirschenkompott	Überbackene Vegetarische Äpler Makkaroni Apfelmus Röstzwiebeln	Vegetarische Frühlingsrollen lauwarmer Glasnudelalat mit Asia Gemüse Sweet Chili
Freitag 14.02.2025	Rüeblicremesuppe *** Herz Berliner	Gebratenes Zander Filet Dillrahmsauce Weissweinsrisotto Lattich	Randenschnitzel Kräuterdip Weissweinsrisotto Lattich
Samstag 15.02.2025	Kartoffelcremesuppe *** Ananassalat	Blätterteigpastetli gefüllt mit sämiger Brätchügeli*- Rahmsauce mit Pilzen zweierlei Rüebli	Blätterteigpastetli gefüllt mit sämiger Pilz- Gemüserahmsauce zweierlei Rüebli
Sonntag 16.02.2025	Spinatcremesuppe *** Süssmostcreme	Gebratenes Schweinsschnitzel an Steinpilzrahmsauce Tagliatelle Teigwaren Mischgemüse	Gebratenes Quornschnitzel an Steinpilzrahmsauce Tagliatelle Teigwaren Mischgemüse

Sofern nichts anders vermerkt ist,
handelt es sich um CH Fleisch und Fisch
* enthält Schweinefleisch.

Alle unsere Brote und Feinbackwaren
werden in der Schweiz hergestellt,
Ausnahmen sind auf dem Menüplan vermerkt.

Gerne gibt Ihnen das Restaurationsteam Auskunft
über Allergene.



Komplettes Menü für Gäste
exklusive Getränk CHF 21.00
Die Preise verstehen sich inkl. 8.1% MwSt.

Wochenhit auf Vorbestellung bis 10:00 Uhr
an Küchenteam: 031 560 68 25