

Tagesmenu

Montag, 17. August

Fenchel-Apfelsuppe
oder
Blattsalat an Hausdressing

Feines vom Lamm (Bio, CH) mit Basilikumcrème,
Blumenkohl, mar. Kichererbsen-Süsskartoffel-Ragout

oder
Marokkanisches Kichererbsen-Süsskartoffel-Ragout
mit Dinkel-Bulgur, Blumenkohl und Minze-Dip

Fruchtsalat

Donnerstag, 20. August

Lauchsuppe
oder
Blattsalat an Cassisdressing

Kalbsspiess* (CH) mit Ratatouille
und Ofenkartoffeln

oder
Auberginentaler mit Ricottacrème,
dazu Rosmarin-Tomatensauce und Spaghetti

Quarkcrème mit Himbeeren

Dienstag, 18. August

Leichte Randensuppe
oder
Bunter Salat an Gemüsedressing

Poulet-Involtini* (CH) mit Thymianjus,
dazu Zucchini und Rösti-Kroketten

oder
Kartoffeltaler auf Artischockensauce,
dazu Linsen-Dal und Zucchini

Aprikosenkompott mit Melissen-Joghurt

Freitag, 21. August

Brotsuppe mit Kreuzkümmel
oder
Salat mit Rübli und Sesam an Apfeldressing

Rotbarsch (MSC Island) mit Oliven und Dill-Senfsauce,
dazu Mangold und Wildreis

oder
Rübli-Timbale mit Mangold und Dill-Senfsauce,
dazu Wildreis

Zwetschkuchen mit Streusel

Mittwoch, 19. August

Selleriesuppe
oder
Salat an Hausdressing

Rindfleischstreifen (Bio, CH) mit Kapern und Gremolata,
dazu Bohnengemüse und Polenta

oder
Maisgriesskugeln mit Hüttenkäse, Bohnengemüse,
Thymiansauce und Gomasio

Cassis-Schnitte

Sonntag, 23. August

Kraftsuppe mit Rollgerste und Kräutern
oder
Blattsalat an Sanddorndressing

Pouletspiess* (CH) mit Rosmarinsalz und
Oreganosauce, dazu Zucchini und Sesamreis

oder
Tomatenreis mit Schafskäse,
Zucchini und Oreganosauce

Sorbet

Mittagessen Mo bis Fr und So 12.00 – 13.30 Uhr
À-la-carte-Bestellungen bis 13.15 Uhr

Tagesmenu vegetarisch CHF 23.– / ½ Portion CHF 21.–
Tagesmenu mit Fleisch CHF 28.– / ½ Portion CHF 26.–
Suppe, Salat und Dessert CHF 15.–



Seit 2016 sind wir eine Bio-Knospe-Komponentenküche mit Bio-Knospe-Salaten, -Gemüse und -Obst sowie -Getreide und -Teigwaren.

*konventionell

Preise inkl. MwSt., Änderungen vorbehalten.