

Mittagessen Restaurant

Vom 20. bis 26. April 2026

Änderungen vorbehalten

Woche 17	Wochenhit	
Montag bis Freitag	CHICKEN BURGER MIT CURRYMAYONNAISE POMMES FRITES RÜEBLI-KABISSALAT	
	Menü I	Menü II
Montag	GEMÜSECREMESUPPE RINDSGULASCH KARTOFFELSTOCK GEDÄMPFTE TOMATEN HASELNUSSCAKE	SAMOSAS INDISCHE TEIGTASCHEN CHILISAUCE WILDREIS BLATTSALAT
Dienstag	SUPPE AUS PFÄLZERKAROTTEN SCHWEINSSCHNITZEL AN COGNAC-RAHMSAUCE NUDELN BROCCOLI BAILEYSTORTE	TOFURAGOUT AN CURRYSAUCE NUDELN BROCCOLI
Mittwoch	SUPPE PFLANZERART CIPOLLATA-SPIESSLI WEISSWEINRISOTTO BOHNEN BANANENMUFFINS	VEGI BRATWURST WEISSWEINRISOTTO BOHNEN
Donnerstag	BLUMENKOHL-CREMESUPPE RIPPLI UND SPECK SALZKARTOFFELN SAUERKRAUT CAMELKÖPFLI	HERZHAFTE SPÄTZLIPFANNE MIT GEMÜSESTREIFEN UND RÖSTZWIEBELN AUF KÄSE-KRÄUTERSAUCE SALATTELLER
Freitag	GEMÜSESUPPE PENNE CINQUE PI SAUCE AUS TOMATEN, RAHM, PARMESAN, PETERSILIE UND PFEFFER SALATTELLER ZITRONENMOUSSE	GEBRATENES FORELLENFILET AN PERNODSAUCE QUINOA TRICOLORE KEFEN
Samstag	HAFERSUPPE POULETSCHENKEL AUS DEM OFEN COUNTRY CUTS GRATINIERTE KRAUTSTIELE KIRSCHEN-MASCARPONE DESSERT	
Sonntag	GRÜNE ERBSENSUPPE KALBSGESCHNETZELTES ZÜRCHERART RÖSTI KAROTTEN TIRAMISU IM GLAS	

Wir verwenden grundsätzlich Schweizer Fleisch. Alle Brote und Gebäcke wurden in der Schweiz produziert. Ausnahmen werden deklariert. Gerne geben wir Ihnen detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.