Mittagessen Restaurant

Vom 26. Oktober bis 1. November 2026

Änderungen vorbehalten

Woche 44	Wochenhit	
Montag bis Freitag	**GEHACKTES UND HÖRNLI APFELMUS ODER SALAT**	
	Menü I	**Menü II**
Montag	**GEMÜSESUPPE UNGARISCHES GULASCH GROBE BRAMATA-POLENTA ROSENKOHL PRALINENCREME**	**VEGI-HACKBÄLLCHEN AN SENFSAUCE SÜSSKARTOFFELPÜREE ROSENKOHL**
Dienstag	**WIRSING-CREMESUPPE KALBSBRATWURST AN ZWIEBELSAUCE RÖSTIGALETTEN DAZU EIN BUNTER SALAT GEBÄCK**	**GEMÜSETELLER DAZU FOLIENKARTOFFELN MIT SAUERRAHM**
Mittwoch	**HAFERSUPPE SCHWEINSSCHNITZEL MIT ROHSCHINKEN UND SALBEI SAFRANRISOTTO KAROTTEN FRUCHTSALAT**	**GEBRATENES QUORNSCHNITZEL SAFRANRISOTTO KAROTTEN**
Donnerstag	**PASTINAKEN-CREMESUPPE PENNE-CINQUE-PI (SAUCE AUS TOMATEN, PFEFFER, PETERSILIE, RAHM UND PARMESAN) DAZU EIN SALATTELLER VANILLECHÖPFLI**	**KUTTELN AN TOMATENSAUCE KARTOFFELSTOCK APFELSCHNITZLI**
Freitag	**GEMÜSESUPPE POULETGESCHNETZELTES-STROGANOFF POMMES FRITES ERBSEN AN WEISSER SAUCE APRIKOSENSCHNITTE**	**HERBSTLICHER GEMÜSEQUICHE MIT WÜRZIGEM KÄSEGUSS DAZU EIN SALATTELLER**
Samstag	**BLUMENKOHL-CREMESUPPE HAMBURGER AN PFEFFERSAUCE TEIGWAREN BROCCOLI NUSSGIPFEL**	
Sonntag	**KÜRBISSUPPE MIT CURRY BERNER TELLER MIT SIEDFLEISCH, SPECK UND WURST SALZKARTOFFELN DÖRRBOHNEN WEISSES SCHOKOLADENMOUSSE**	

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.