

Menue 26.10. – 30.10.2026

Montag / Monday	Dienstag / Tuesday	Mittwoch / Wednesday	Donnerstag / Thursday	Freitag / Friday
Kalbshacksteak mit Ananas und Käse überbacken Reis, Brokkoli <i>Minced veal steak with pineapple and cheese Rice, broccoli</i>	Rindsgeschnetzeltes Polenta Ratatouille <i>Slices of beef Semolina Vegetables</i>	Pouletschenkelsteak Nudeln Karotten <i>Chicken Noodles Carrots</i>	Schweinsgeschnetzeltes Dampfkartoffeln Grüne Bohnen <i>Slices of porc Steamed potatoes Green beans</i>	Rehragout mit Pilzen Spätzli Rotkraut <i>Venison ragout with mushrooms Lumps of dough Red cabbage</i>
Samosas Linsen-Kokosdal Süsser Chilidip <i>Samosas Lentil-coconutdal Sweet chilidip</i>	Gemüsespätzli Champignonrahmsauce <i>Lumps of dough with vegetables Mushroomsauce</i>	Käse-Zwiebelwähe Mais-, Randig-, Rüebli-salat <i>Cheese-onion cake Corn-, beetroot-, carrot salad</i>	Cannelloni gefüllt mit Ricotta-Spinat Tomatensauce <i>Cannelloni filled with Ricotta-Spinache Tomatosauce</i>	Gebratene Shrimps Eiernudeln mit Gemüsestreifen Pak Choi <i>Fried shrimps Egg noodles with vegetables Pak choi</i>
Mon / Mon Zwiebelsuppe / <i>Onion soup</i> Die / Tue Maiscreme / <i>Corn cream</i> Mit / Wed Flädli-suppe / <i>Clear soup with pancake slices</i> Don / Thu Brokkolicreme / <i>Broccoli cream</i> Fre / Fri Hühnersuppe mit Gemüse / <i>Clear chicken soup</i>		Poke Bowl Pouletstreifen, Käse, Tomaten, Gurke, Oliven <i>Chicken slices, cheese, tomato, cucumber, olives</i>	Green Garden Bowl Blattsalate, Käse, Orange, Nüsse, Blaubeeren Lettuce, cheese, orange, nuts, blueberries	Müesli Beerenmüesli Urgetreide, Honig <i>Berries porridge, wheat, honey</i>

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Our employees inform you willingly upon request about ingredients which will elicit hypersensitivity.

Wir verwenden grundsätzlich Schweizer Fleisch. *We use generally Swiss meat.*