Menue 16.11. – 20.11.2026

Montag / Monday	**Dienstag / Tuesday**	**Mittwoch / Wednesday**	**Donnerstag / Thursday**	**Freitag / Friday**
Rindshacksteak Mit Birne und Käse Nudeln, Karotten *Minced beef steak* *With pear and cheese* *Noodles, carrots*	Pouletgeschnetzeltes Curryrahmsauce Reis *Slices of chicken* *Currycreamsauce* *Rice*	Schweinsbraten Kartoffeln Brokkoli *Roased porc* *Potatoes* *Broccoli*	Maishähnchenbrust Risotto mit Mascarpone Zucchini *Chicken breast* *Risotto with mascarpone* *Zucchini*	Kalbsbratwurst Rösti Erbsli und Rüebli *Veal sausage* *Hash browns* *Green peas and carrots*
Buchweizennudeln mit Gemüse, Kartoffeln, Salbei Bechamelsauce *Buckwheat noodles* *Vegetables, potatoes, herbes* *Bechamelsauce*	Paneer Kokos-Linsenragout Blattspinat *Paneer* *Coconut-lentils ragout* *Spinache*	Gefüllte Pasta Kürbiscreme Mandeln, Tomate, Ruccola *Filled noodles with mushrooms* *Pumpkin-mascarpone sauce*	Veganes Tom Kah Gemüse, Kokosmilch, Limette Reis *Vegan Tom Kah* *Vegetables, coconut milk, lime, rice*	Pasta Gamberoni Oliven, weisse Bohnen Zucchini *Noodles with shrimps* *Olives, white beans, zucchini*
Mon / Mon Gerstensuppe / *Barleys soup* Die / Tue Fidelisuppe / *Noodle soup* Mit / Wed Tomatencreme / *Tomato cream* Don / Thu Griessuppe / *Semolina soup* Fre / Fri Geflügel-Currycreme / *Chicken currycream*		Poke Bowl Hühnchen, Mango, Pak Choi, Erdnusssauce *Chicken, mango, pak choi, peanutssauce*	Green Garden Bowl Nüsslisalat, Käse, Orange, Blaubeeren, Nüsse *Lettuce, cheese, orang, blueberries, nuts*	Müesli Beerenmüesli Urgetreide, Honig *Berries porridge, wheat, honey*

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.*

MUTZNER