

28.09. – 04.10.2026

MONTAG

Kressecremesuppe

Menü

Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce
Röstigaletten
Mediterranes Gemüse

Vegetarisch

Griessschnitte mit Tomate, Zucchini
und Gorgonzola
Gemischter Salat

Tagesdessert

DIENSTAG

Süsskartoffelcremesuppe

Menü

Truthahngeschnetzeltes mit Estragonsauce
Herzoginnen-Kartoffeln, Randen-Gemüse

Vegetarisch

„Fried Noodles“
(gebratene Nudeln mit Ananas, Cashew-Nüssen,
Ei und Gemüse), Salat

Studentenschnitte

MITTWOCH

Haferuppe mit Gemüsewürfeli

Menü

Paniertes Brät-Schnitzel
Kroketten
Blumenkohl mit Sauce Mornay gratiniert

Vegetarisch

Crêpes gefüllt mit Gemüsestreifen
an Kräutersauce
Blattsalat mit gerösteten Kernen

Apfelschnitzli-Kompott

DONNERSTAG

Marronicremesuppe

Menü

Blut- und Leberwurst
Zwiebelsauce, Kartoffelstock
Sauerkraut

Vegetarisch

Rösti mit Raclettekäse überschmolzen
Birnschnitzli
Blattsalat

Meringue mit Rahm und Früchten

FREITAG

Rote Bohnensuppe

Menü

Gebratenes Dorschfilet (NO-Atlantik)
Krustentiersauce
Weissweinsrisotto und Blattspinat

Vegetarisch

Süsskartoffel-Gemüse-Curry
Kokosreis
Blattsalat

Weisses Schokoladenmousse mit Himbeeren

SAMSTAG

Bouillon mit Griessklösschen

Menü

Rindsgeschnetzeltes, Currysauce
Nudeln
Broccoli mit Mandeln

Vegetarisch

Pastetli gefüllt mit verschiedenem Gemüse
an Rahmsauce, Blattsalat

Mocca-Glacé

SONNTAG

Gurkensuppe

Menü

Hirsch-Pfeffer mit Speck und Trauben
Hausgemachte Spätzli
Geschmortes Rotkraut mit Marroni

Vegetarisch

Girasoli (Teigwaren) gefüllt mit Kräuterseitlingen
auf Rahmsauerkraut
Blattsalat

Schoggi-Birnenmousse-Torte

Menü/Vegetarisch CHF 25

Sämtliche Preise inkl. MwSt.

Wenn nicht anders vermerkt, verwenden wir ausschliesslich Fleisch aus Schweizer Produktion. Allergien oder Unverträglichkeiten berücksichtigen wir sehr gerne. Teilen Sie uns diese beim Bestellen mit.