



MITTAG MENU

ABEND MENU

MO

Waadtländer Saucisson
Lauchgemüse
Salzkartoffeln

Crèmeschnitte

DI

Pouletragout mit Estragon
Schupfnudeln
Romanesco

Mandarinen-Joghurtcrème

MI

Schweinsrahmschnitzel
Nudeln
Erbsli

Schoggi-Kokos-Schnitte

DO

Rindsragout Grossmutter Art
Serviettenknödel
Rotkraut

Apfelstrudel mit Vanillesauce

FR

Gebratene Eglifilets (Estland)
mit Kapern & Zitronen
Wildreis & Fenchel

Birnenmousse

SA

Siedfleisch mit Meerrettichsauce
Kartoffelstock
Pfälzerkarotten

Schoggiflan

SO

Schwedenbraten (Schwein)
Kartoffelkroketten
Herbstgemüse

Grand Marnier Parfait

VEGI MENU I

Wurst-Käse Salat

Fotzelschnitte
mit Fruchtkompott

VEGI MENU II

Heisse Hamme
mit Kartoffelsalat

Belegte Brötli
(Schinken, Ei & Thon)

VEGI MENU III

Schinkengipfeli
mit Salat

Apfelkuchen

Sonntagsbuffet

VEGI MENU I

MO - DI

Vegetarische Äpler
Magronen
mit Apfelmus
& Röstzwiebeln

VEGI MENU II

MI - DO

Kürbisstrudel
mit glasierten Marroni
& Waldpilzsauce

VEGI MENU III

FR - SO

Lauch-Käsekuchen

Täglich Suppe und Salat vom Buffet, sowie ein Tagesdessert inbegriffen. CHF 18.00

NACHMITTAG

Zvieriplättli Rohschinken, Schinken, Salami, Hobelkäse, Weichkäse, Brot, Butter, Essigurken, Cherrytomaten & Ei	CHF 13.50
Ruchbrot Sandwich Schinken, Salami & Käse	CHF 6.80
Tagesdessert	CHF 4.50
Frischer Fruchtsalat mit Rahm	CHF 6.50
Coupe Dänemark	CHF 9.00
Coupe Saisonal	CHF 9.00
Eiskaffee	CHF 6.50
Glacekübeli von Glaceneit	CHF 3.30

EMPFEHLUNG DER KÜCHE

Hausgemachte Fischknusperli
Tartarsauce (Forelle Italien & Lachs Norwegen)
Salzkartoffeln & Tagesgemüse

CHF 24.50

INFORMATION Wir verwenden Fleisch aus tiergerechter Schweizer Produktion. Ausnahmen werden vermerkt. Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten, wenden sie sich an unsere Mitarbeitenden.