

Mittagsmenü

30. September – 06. Oktober 2024

Preise werktags:

Tagesteller: sFr. 25.-- / Menu complet: sFr. 32.--

Preise sonn- und feiertags:

Tagesteller: sFr. 39.-- / Menu complet: sFr. 54.--

Tagesteller Vegi: sFr. 32.-- / Menu complet Vegi: sFr. 47.--

Montag, 30. September 2024

Gemüsesuppe mit Belugalinsen oder gemischter Salat
Soupe de légumes avec lentilles beluga ou salade mêlée

**Poulet-Piccata an Tomatensauce
mit Pesto-Penne und klassischer Garnitur**
Piccata de poulet à la sauce tomate
avec penne au pesto et garniture classique

oder/ou

**Süsskartoffel-Piccata an Tomatensauce
mit Pesto-Penne und sautierten Pilzen**
Piccata de patates douces à la sauce tomate
avec penne au pesto et champignons sautés

Tageskuchen
Gâteau du jour

Dienstag, 01. Oktober 2024

Erbsensuppe mit Koriander oder gemischter Salat
Soupe de pois à la coriandre ou salade mêlée

**Schweinsplätzchen in Senfsauce mit Hörnli
und glasierten Erbsen, Brokkoli und Karotten**
Escalope de porc à la sauce moutarde avec cornettes
et petits pois, brocoli, carottes glacés

oder/ou

**Spinat-Rucola-Gnocchi mit Kirschtomaten,
Kräutern und Grana Padano Chips**
Gnocchi de roquette aux épinards avec tomates cerises,
herbes et chips de Grana Padano

Tageskuchen
Gâteau du jour

Mittwoch, 02. Oktober 2024

Mais-Lauch Bisque oder gemischter Salat
Bisque de maïs et de poireau ou salade mêlée

**Kalbsbraten mit Kräutersenfesauce, Lauchkartoffeln
Fenchelpüree und Ofengemüse**
Rôti de veau avec sauce moutarde aux herbes, purée de fenouil,
pommes de terre au poireau et légumes au four

oder/ou

**Pesto Rosso Tagliatelle mit Gemüsejulienne,
Brokkoli, Fenchel und frisch gehobeltem Parmesan**
Tagliatelle au pesto rosso avec légumes juliennes,
brocoli, fenouil et parmesan fraîchement râpé

Tageskuchen
Gâteau du jour

Donnerstag, 03. Oktober 2024

Kartoffelsuppe oder gemischter Salat
Soupe de pommes de terre ou salade mêlée



**Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff» mit Randen, Cornichons
und Pilzen serviert mit Serviettenknödeln**
Bœuf « Strogoff » avec betteraves, cornichons et champignons
servi avec quenelles de serviette

oder /ou

**Knusprige Krokette auf Blumekohlpüree
mit buntem Mangold und Pilzsauce**
Croquettes croustillantes sur purée de chou-fleur
avec blettes colorées et sauce aux champignons



Tageskuchen
Gâteau du jour

Freitag, 04. Oktober 2024

Tomatensuppe oder gemischter Salat
Soupe de tomate ou salade mêlée



Lachs an Zitronensauce
mit Tagliatelle, Chinakohl, Karotten, Zucchini und Brokkoli
Saumon à la sauce de citron
avec tagliatelle, chou chinois, carottes, courgette et brocoli

oder/ou

**Wok-Nudeln mit Chinakohl, Pak-Choi,
Brokkoli, Karotten und Honig-Ingwer-Sojasauce**
Nouilles sautées au wok avec chou chinois, pak-choï,
carottes et sauce soja au miel et au gingembre



Tageskuchen
Gâteau du jour

Samstag, 05. Oktober 2024

Curry-Ingwer-Suppe mit Früchten oder gemischter Salat
Soupe au curry et au gingembre avec des fruits ou salade mêlée



Lammentrecôte an Rosmarinjus
mit Oliven-Kartoffelpüree und Tomaten à la provençale
Entrecôte d'agneau avec jus au romarin
sur purée de pommes de terre et olives avec tomates à la provençale

oder/ou

**Flammkuchen mit Kräutersauerrahm,
Grillgemüse, Cherrytomaten und roten Zwiebeln**
Tarte flambée avec crème fraîche aux fines herbes,
légumes grillés, tomates cerises et oignons rouges



Tageskuchen
Gâteau du jour

Sonntag, 06. Oktober 2024

Räucherlachs mit Kräuterrührei und Roggenbrot
Saumon fumé avec œufs brouillés aux herbes et pain de seigle



Broccolicrèmesuppe mit Mandeln
Soupe de crème de brocoli aux amandes



**Rindssteak mit Kartoffelkrokette, geschmortem Fenchel,
Vichy-Karotten und frischer Kräutersauce**
Steak de bœuf avec croquettes de pommes de terre, fenouil braisé,
carottes Vichy et sauce aux herbes fraîches

oder/ou

**Zander mit Zitronen-Kräuter-Kartoffelstampf, geschmortem Fenchel,
Vichy-Karotten und frischer Kräutersauce**
Sandre avec purée de pommes de terre au citron et aux herbes, fenouil braisé,
carottes Vichy et sauce aux herbes fraîches



Tageskuchen
Gâteau du jour