

MENU à la Carte

mit Lernenden kreiert, frisch zubereitet
und mit Liebe serviert



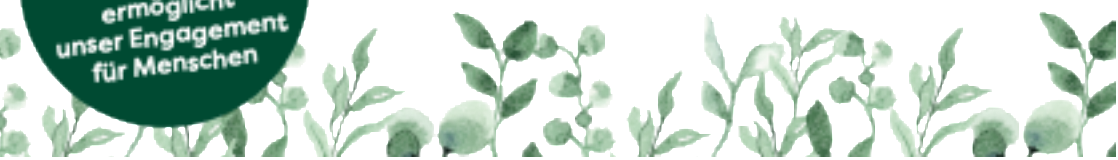
07.04. - 10.04.2026
MENU MIT FLEISCH
Schweinsfilet an Pfefferrahmsauce mit Reis und grünen Bohnen
CHF 23.00
MENU VEGAN
Veganer Hackbraten mit Nüssen an einer Kräutersauce, dazu Bärlauchspätzli mit Frühlingsgemüse
CHF 19.00
KLASSIKER
Fitnesssteller mit Frühlingsrolle und Sweet-Chili-Sauce
CHF 18.00
QUICHE
Zwiebel-Quiche (mit Salat-Bouquet)
CHF 8.00 (CHF 15.00)
SAISONAL
Kresseschaumsuppe mit Brunnenkresse
CHF 5.50

INFORMATIONEN:

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. gesetzlicher MwSt. Fleisch-, Fisch- und Brotdeklaration: Wenn nicht anders deklariert, stammt unser Fleisch, Fisch und Brot aus der Schweiz. Für Informationen zu den Allergenen in den einzelnen Gerichten/Produkten siehe Deklarationen am Buffet.

**SOZIALE
GASTRONOMIE**

Ihr Besuch
ermöglicht
unser Engagement
für Menschen



BUFFET

zur Selbstbedienung, 11:30–13:30 Uhr



PREIS PRO TELLER	GROSS CHF 19.00 KLEIN CHF 16.00
Stellen Sie die Buffetkomponenten auf einem Teller Ihrer Wahl individuell zusammen, inkl. Salat. Eine Salatschale ist im Preis inbegriffen.	
BUFFET MIT FLEISCH	BUFFET VEGETARISCH
Montag	Montag
GESCHLOSSEN wegen Ostermontag	GESCHLOSSEN wegen Ostermontag
Dienstag	Dienstag
Rindshacktätschli «Pizzaiolo Art» dazu Spätzli und Brokkoli mit Mandeln	Provolone-Tätschli mit Bärlauch-Dip dazu Bäckerin-Kartoffeln und Frühlingsgemüse
Mittwoch	Mittwoch
Tajine vom Pouletoberschenkel mit Safran-Couscous und Bouillongemüse	Zucchetti-Mozzarella-Roulade mit Fragola Sarda und Caponata
Donnerstag	Donnerstag
Schweins-Cordon Bleu mit Lyoner-Kartoffeln und einem Karotten-Duett	Spargel-Risotto mit Taleggio und glasierten Radieschen mit Kräutern
Freitag	Freitag
Poulet-Fajitas mit Garnituren, Dip-Sauce und Süsskartoffel-Wedges	Seitan-Fajitas mit Garnituren, Dip-Sauce und Süsskartoffel-Wedges
Nachschöpfen: Beilagen gratis nachschöpfen. Fleisch-/Vegi-Hauptkomponente mit Aufpreis von CHF 3.00	
Sonstige Informationen siehe Rückseite →	

