

MENU à la Carte

mit Lernenden kreiert, frisch zubereitet
und mit Liebe serviert



13.04. – 17.04.2026

MENU MIT FLEISCH

Kalbs Saltimbocca mit Portweinjus, Polenta und italienischem
Ofengemüse

CHF 23.00

MENU VEGAN

Veganes Spargelrisotto mit Schnittlauch und Sprossen

CHF 19.00

KLASSIKER

Fitnessteller mit Rinds-Entrecote und Kräuterbutter

CHF 18.00

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln

CHF 16.50

SAISONAL

Brokkoli-Cremesuppe mit Einlage

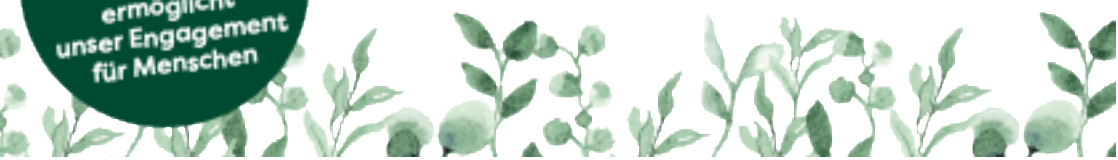
CHF 5.50

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

Montag

Poulet-Feuersteak an grüner Pfeffersauce, Pommes Rissolées und Ofenzucchetti

Dienstag

Bärlauch-Hackbraten (Rind/-Schwein) an Bratensauce, mit Orecchiette und grillierten Spargeln

Mittwoch

Grünes Curry vom Poulet-Geschnetzeltem mit Parfumreis und Wok-Gemüse

Donnerstag

Cannelloni al Forno (Rind)

Freitag

Schweinsschnitzel im Kräutermantel mit Frühlingkartoffeln und Ofenspargeln

Nachschöpfen: Beilagen gratis nachschöpfen. Fleisch-/Vegi-Hauptkomponente mit Aufpreis von CHF 3.00

Sonstige Informationen siehe Rückseite →

BUFFET VEGETARISCH

Montag

Spargel-Piccata an Tomatensauce mit Majoran und Rotweinrisotto

Dienstag

Paniertes Tofuschnitzel an Sweet & Sour Sauce, mit Basmatireis, Pak Choi und Sesam

Mittwoch

Tomaten-Spargel-Quiche mit Rohkostgemüsesalat und Kräuter dressing

Donnerstag

Frühlingsgemüse-Pakoros mit Wasabi-Dip und Indischer Reispfanne

Freitag

Gefüllter Wirz mit Quorn an einer Estragon-Rahmsauce und Linseneintopf

