

MENU à la Carte

mit Lernenden kreiert, frisch zubereitet
und mit Liebe serviert



27.04. – 30.04.2026

MENU MIT FLEISCH

Pulled-Beefburger garniert und Pommes Frites
CHF 23.00

MENU VEGAN

Trofie Liguri (Pasta) mit Rucola-Pesto, Datteltomaten und rotem Rucola
CHF 19.00

KLASSIKER

Fitnesssteller mit Pouletbrust und Bärlauch-Kruste überbacken
CHF 18.00

FLAMMKUCHEN

Spargel-Flammkuchen mit Rohschinken
CHF 16.50

SAISONAL

Saisonsalat
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-Currygeschnetzertes «Jaipur» mit Sesamreis und indisches Gemüse

Dienstag

Gehacktes vom Rind mit Hörnli, Apfelmus, Reibkäse und Röstzwiebeln

Mittwoch

Spare-Ribs (Schwein) an BBQ-Sauce mit Kartoffeln Chimichurri und Blattspinat

Donnerstag

Geschmorter Poulet-Schenkel «Basquaise» mit Reis «Salsa Verde» und Cime di rapa

Freitag

GESCHLOSSEN
wegen 1. Mai

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

Sonstige Informationen siehe Rückseite →

BUFFET VEGETARISCH

Montag

Spargel-Kartoffel-Tortilla mit Kräuter-Dip

Dienstag

Gemüse-Reispfanne mit Sojasauce und Tofuspiess

Mittwoch

Überbackene Auberginen an Walnussauce und Tomatenreis

Donnerstag

Gemüse-Tempura an Ingwer-Sojasauce und Reismudeln

Freitag

GESCHLOSSEN
wegen 1. Mai

