

# MENU à la Carte

mit Lernenden kreiert, frisch zubereitet  
und mit Liebe serviert



**11.05. – 13.05.2026**

## **MENU MIT FLEISCH**

Kalbspañard an Bärlauchbutter mit Ofenkartoffeln und  
Mischgemüse

**CHF 23.00**

## **MENU VEGAN**

Spargelsalat an Himbeerdressing mit Rauchtofu

**CHF 19.00**

## **KLASSIKER**

Fitnessteller mit Backcamembert und Preiselbeeren

**CHF 18.00**

## **FLAMMKUCHEN**

Flammkuchen griechische Art

**CHF 16.50**

## **SAISONAL**

Saisonsalat

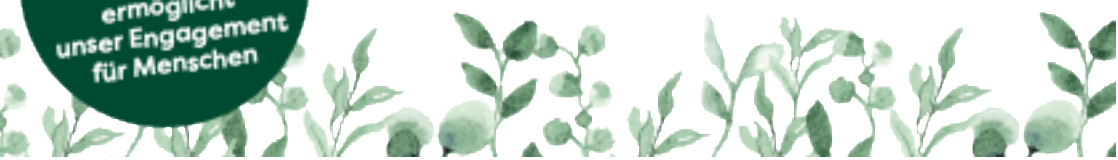
**CHF 5.50**

### 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

Appenzeller Schweins-Cordon-bleu mit Kartoffel-Wedges und Cima di rapa

### Dienstag

Pouletgeschnetzeltes an Kräutersauce mit Gemüse-Pilaw-Reis und Zucchetti

### Mittwoch

Rindsragout «Stroganoff» mit Kartoffelstock und glasierten Randen

### Donnerstag

GESCHLOSSEN  
wegen Auffahrt

### Freitag

GESCHLOSSEN  
wegen Brückentag

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

Sonstige Informationen siehe Rückseite →

## BUFFET VEGETARISCH

### Montag

Quorn-Geschnetzeltes «Züri Art» mit Teigwaren und Lauchgemüse

### Dienstag

Röstitäschli an grüner Peperonisauce und Ofentomaten

### Mittwoch

Spätzli-Gemüse-Gratin

### Donnerstag

GESCHLOSSEN  
wegen Auffahrt

### Freitag

GESCHLOSSEN  
wegen Brückentag

