

MENU à la Carte

mit Lernenden kreiert, frisch zubereitet
und mit Liebe serviert



18.05. – 22.05.2026

MENU MIT FLEISCH

Kalbsgeschnetzeltes an Spargelrahmsauce mit Tagliatelle und
buntes Mischgemüse

CHF 23.00

MENU VEGAN

Planted-Bulgur-Bowle mit Edamame, Pak Choi und Mango

CHF 19.00

KLASSIKER

Fitnessteller mit Fischknusperli und Tartarsauce

CHF 18.00

QUICHE

Gemüse-Quiche

(mit Salat-Bouquet)

CHF 8.00 (CHF 15.00)

SAISONAL

Saisonsalat garniert

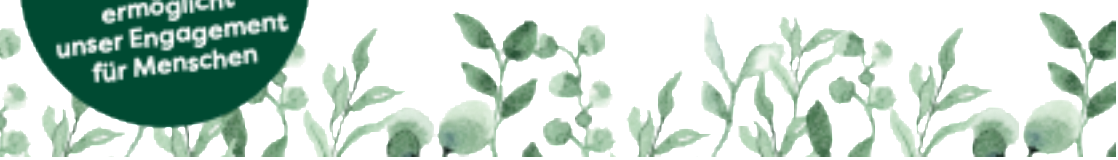
CHF 5.50

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

Schweinsvoressen Marengo
und Spätzli mit Karottenduett

Dienstag

Poulettäschli mit Sauce
Arrabbiata, Pappardelle und
Brokkoli

Mittwoch

Schweinschals geräuchert, Senf-
Dip, Kartoffelsalat mit
Frühlingszwiebeln dazu
Rahmwirz

Donnerstag

Pouletgeschnetzeltes
«Oriental» mit Couscous und
Gemüsespiess

Freitag

Burrito (Rind) mit
Kartoffelecken und Dips

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

Sonstige Informationen siehe Rückseite →

BUFFET VEGETARISCH

Montag

Cannelloni «Primavera»

Dienstag

Ebly-Arancini mit Taleggio,
Sizilianische Salsa, Auberginen
und Kräutern

Mittwoch

Frühlingsgemüse-Ragout mit
Omelette

Donnerstag

Polenta-Gnocchi mit Tre-
Formaggi-Sauce, Reibkäse und
Tomatensalat

Freitag

Wähen-Buffet mit Spargelsalat
an einem Rhabarber-Dressing

