

MENU à la Carte

mit Lernenden kreiert, frisch zubereitet
und mit Liebe serviert



26.05. – 29.05.2026

MENU MIT FLEISCH

Schweinsfilet an einer Champignon-Rahmsauce, dazu Reis und Brokkoli mit Mandelbutter

CHF 23.00

MENU VEGAN

Gemüse-Frittata mit Spinat und Spargeln

CHF 19.00

KLASSIKER

Fitnessteller mit paniertem Schweinsschnitzel und Zitrone

CHF 18.00

FLAMMKUCHEN

Gemüse-Flammkuchen

CHF 16.50

SAISONAL

Gazpacho mit Knoblauchöl

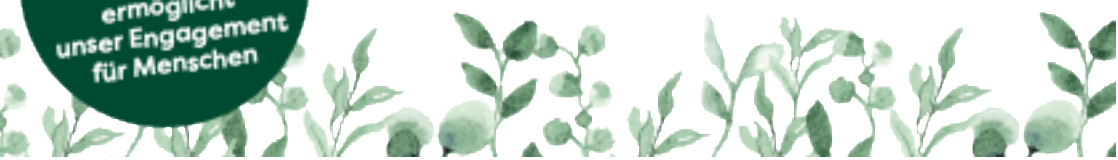
CHF 5.50

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

GESCHLOSSEN

wegen Pfingstmontag

Dienstag

Geschmorte Schweinshaxe an einer Rotweinsauce mit Getreide-Risotto und Kohlrabi

Mittwoch

Rotes Thai-Curry mit Poulet und Basmatireis dazu Wok-Gemüse

Donnerstag

Penne «Alfredo» (Rind) mit Spargel-Ratatouille und Reibkäse

Freitag

Schweins-Bratwurst an roter Zwiebelsauce mit Röstli und Rübli

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

Sonstige Informationen siehe Rückseite →

BUFFET VEGETARISCH

Montag

GESCHLOSSEN

wegen Pfingstmontag

Dienstag

Massaman-Curry mit Kichererbsen, Auberginen, Limetten-Reis und gebratenes Gemüse

Mittwoch

Gefüllte Peperoni mit Soja, Tomaten Sugo, Majoran und Quinoa tricolore

Donnerstag

Linsengericht «Tarka Dal», dazu Pitabrot, Raita und Ofenblumenkohl mit Kokos

Freitag

Spaghetti an Bärlauchpesto und Tomatensalat mit Reibkäse

