

MENU à la Carte

mit Lernenden kreiert, frisch zubereitet
und mit Liebe serviert



17.08. – 20.08.2026

MENU MIT FISCH

Gebratene Lachswürfel an Dillrahmsauce, Farfalle und junger
Blattspinat

CHF 23.00

MENU VEGAN

Pilzrisotto mit kleinem Gemüseragout

CHF 19.00

KLASSIKER

Fitnesssteller mit Pouletbrust und Zitronenkruste überbacken

CHF 18.00

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln

CHF 16.50

SAISONAL

Saisonsalat

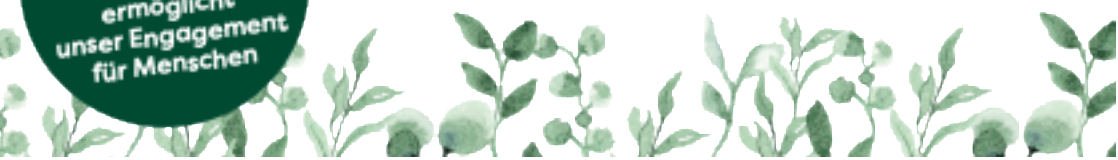
CHF 5.50

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

Tessiner Schweinsbraten an Waldhonig-Jus mit Polenta und Tomaten Provencale

Dienstag

Poulet-Piccata, Tomatensugo mit Oregano, dazu Tagliatelle und Mangold

Mittwoch

Rindsgeschnetzeltes «Stroganoff» mit Spätzle Karottenduett und Creme Fraîche

Donnerstag

Paniertes Schweinsschnitzel mit Country-Cuts und Marktgemüse

Freitag

GESCHLOSSEN
wegen Stiftungsfest

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

Sonstige Informationen siehe Rückseite →

BUFFET VEGETARISCH

Montag

Vollkornteigwaren an Cinque Pi-Sauce, Artischockensalat mit Basilikum-Vinaigrette und Parmesan

Dienstag

Gemüse-Kartoffelauflauf

Mittwoch

Blumenkohl-Linsentörtchen mit Ofengemüse und Melonen-Dip

Donnerstag

Gemüse-Tortilla mit Spanischem Rohkostsalat und Vinaigrette Verde

Freitag

GESCHLOSSEN
wegen Stiftungsfest

