

MENU à la Carte

mit Lernenden kreiert, frisch zubereitet
und mit Liebe serviert



31.08.- 04.09.2026

MENU MIT FLEISCH

Zürcher Geschnetzeltes, Ofenkartoffeln und Karottenduett
CHF 23.00

MENU VEGAN

Veganes Gehacktes an Rahmsauce mit kleinem Gemüse dazu
Pilawreis und Brokkoli mit Mandeln
CHF 19.00

KLASSIKER

Fitnesssteller mit Bulgur-Balls, Gemüse und orientalischem Dip
CHF 18.00

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen « Schweizer-Art »
CHF 16.50

SAISONAL

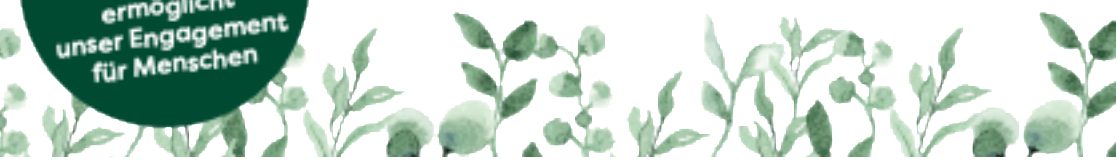
Saisonsalat
CHF 5.50

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

Rindfleischbällchen an würziger Tomatensauce mit orientalischem Couscous und Bohnen

Dienstag

Pouletfrikassee an Estragon-Sauce mit Sbrinz-Polenta und Brokkoli

Mittwoch

Schweinssteak an Cajun-Sauce mit Brätler-Kartoffeln und Räben-Duett

Donnerstag

Rindgeschnetzeltes «Burgunder Art» mit Gemüse-Reis und Blumenkohlgratin

Freitag

Linsen-Burrito (Rind) an Koriander-Limetten-Reis mit Chipotle-Mayonnaise und Guacamole

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

Sonstige Informationen siehe Rückseite →

BUFFET VEGETARISCH

Montag

Blumenkohl im Teig mit Tartar-Sauce und Petersilienkartoffeln

Dienstag

Haferschnitzel mit Quark-Dip, Pommes Rissolées und Lauchgemüse

Mittwoch

Gefüllte Zucchetti an Tomatensauce und Pilaw-Reis

Donnerstag

Serviettenknödel an Pilzragout und Wirsinggemüse

Freitag

Herbstliche Gemüse-Wähe mit Kräuter-Dip und Dörrbohnsensalat

