

MENU à la Carte

mit Lernenden kreiert, frisch zubereitet
und mit Liebe serviert



07.09. – 11.09.2026

MENU MIT FLEISCH

Poulet Geschnitzeltes mit Mandelreis und Früchtegarnitur «Casimir»
CHF 23.00

MENU VEGAN

Trofie-Liguri-Pasta mit veganen Hackbällchen an Tomatensauce
CHF 19.00

KLASSIKER

Fitnesssteller mit Frühlingsrollen und Sweet Chillisauce
CHF 18.00

QUICHE

Zwiebelquiche mit oder ohne Salatbouquet
CHF 8.00 (CHF 15.00)

SAISONAL

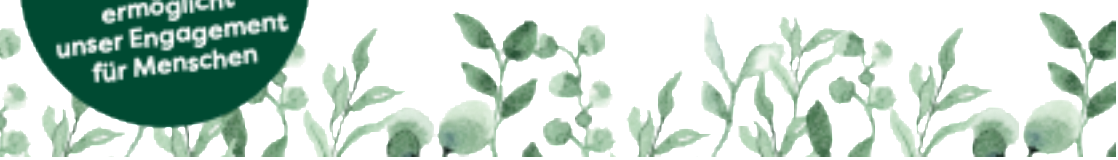
Saisonsalat
CHF 5.50

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

Pouletbrust Caprese an Salbeijus mit Ofenkartoffeln und Ratatouille

Dienstag

Lasagne al Forno (Rind)

Mittwoch

BBQ-Spareribs (Schwein) an würziger Honigsauce mit Ofen-Süsskartoffeln und Bohnensalat

Donnerstag

Emmentaler Brätschnitzel (Schwein/Kalb) an Balsamico-Sauce mit Kartoffelstock und Karotten-Duett

Freitag

Geschlossen

BUFFET VEGETARISCH

Montag

Paella mit Tofu-Gemüse-Spiess

Dienstag

Soja Tikka-Masala mit gepickeltem Rotkabis und Kokos-Basmatireis

Mittwoch

Wirsingroulade mit Maronenfüllung dazu Preiselbeer-Rahmsauce und Teigwaren

Donnerstag

Überbackene Polentaschnitte an Kürbis-Rahmsauce und Caponata

Freitag

Geschlossen

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

Sonstige Informationen siehe Rückseite →

