

MENU à la Carte

mit Lernenden kreiert, frisch zubereitet
und mit Liebe serviert



06.10. – 10.10.2025

MENU MIT FLEISCH

Schweins-Huftschnitzel an Rahmsauce, Nudeln
und Mischgemüse

CHF 23.00

MENU VEGAN

Saitan-Geschnetzeltes an Currysauce, Reisring
und Früchtegarnitur

CHF 19.00

KLASSIKER

Fitnesssteller mit Lachs und Zitronen-Dillbutter

CHF 18.00

QUICHE

Käse-Quiche

(mit Salatbouquet)

CHF 8.00 (CHF 15.00)

SAISONAL

Kürbissuppe 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

Rindsragout «Burgunder Art»,
Kartoffelgratin und Rosenkohl

Dienstag

Poulet-Geschnetzelt
«Zürcher Art», feine Nudeln
und glasierte Karotten

Mittwoch

Schweins-Halssteak, Pilzsauce,
Lyoner Kartoffeln und grüne
Bohnen

Donnerstag

Truten-Saltimbocca, Salbei-
sauce, Tomaten-Reis und
Lauchgemüse

Freitag

Rindfleischvogel in Rotwein-
sauce, Spätzli, Rotkraut und
Marroni

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

Sonstige Informationen siehe Rückseite →

BUFFET VEGETARISCH

Montag

Fregola Sarda mit Gorgonzola
und Birne, Schwarzwurzel-
Gemüse im Randensud

Dienstag

Burrito vegan, Guacamole und
Salsa

Mittwoch

Gemüse-Moussaka mit Seitan

Donnerstag

Quorn-Ragout mit
Eierschwämmli-
sauce, Kartoffelstock mit Kürbis

Freitag

Casarecce mit Sauce Cinque Pi
und Parmesan

