



Menüplan 27.10. bis 02.11.2025

Montag bis Samstag Fr. 20.00 / Kleine Portionen Fr. 18.50
Sonntag Fr. 28.50 / Kleine Portionen Fr. 26.50

	MENÜ	VEGETARISCH	
MO	Tomatencreme mit Basilikum Zuckerhutsalat mit Ei Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti Galetten Romanesco Zwetschgenstreuselkuchen	Tomatencreme mit Basilikum Frühlingsrolle Sweet-Chillisaucе Salatgarnitur Zwetschgenstreuselkuchen	Montag bis Sonntag Vorspeise: Nüsslisalat nach Grossmutter Art mit Speckwürfeli, Champignons und Brotgroutons Fr. 9.50 Hauptgänge: Hirschpfeffer nach Jäger Art Eierspätzli Rotkraut, Rosenkohl Kastanien Preiselbeer Apfel Fr.24.00 kleine Portion Fr. 21.00
DI	Geröstete Haferflockensuppe Randen Salat mit Äpfeln Gemischter Hackbraten Kräuterrahmsauce Kartoffelstock Rotkraut mit Äpfeln Frischer Fruchtsalat	Geröstete Haferflockensuppe Randen Salat mit Äpfeln Broccoli-Käse Burger Kräuterrahmsauce Kartoffelstock Rotkraut mit Äpfeln Frischer Fruchtsalat	Rehschnitzel „Mirza“ Eierspätzli Rotkraut, Rosenkohl und Kastanien Preiselbeer Apfel Fr.29.50 kleine Portion Fr. 25.50
MI	Eierfädensuppe Blattsalat mit Rüblistreifen Schweinspiccata Mailänder Art Tomatenspaghetti Schokoladenmousse auf Mangosauce	Eierfädensuppe Blattsalat mit Rüblistreifen Spaghetti al Arrabiata Schokoladenmousse auf Mangosauce	
DO	Klare Zwiebelsuppe Bunter Mischsalat mit Radiesli Rindsgeschnetzeltes «Cremolata» Penne Teigwaren Vichy Rübli Ananas-Orangen Cake	Klare Zwiebelsuppe Bunter Mischsalat mit Radiesli Gemüseteller mit Kroketten Ananas-Orangen Cake	
FR	Kräutercreme Saisonsalat mit Avocados Waadtländer Saucisson Salzkartoffeln Rahmlauch Sausser Creme mit Rahm	Kräutercreme Hausgemachte Kürbiswähe mit Curry Salatgarnitur Sausser Creme mit Rahm	
SA	Brotsuppe Selleriesalat mit Ananas Pouletgeschnetzeltes «Casimir» Wildreis Mix Früchtegarnitur Kokosnussmakrönlі	Brotsuppe Selleriesalat mit Ananas Früchte-Gemüsecurry im Wildreis Mix Ring Gebratene Mandelbananen Kokosnussmakrönlі	Rehgeschnetzeltes an Steinpilzrahmsauce Eierspätzli Rotkraut, Rosenkohl und Kastanien Preiselbeer Apfel Fr.27.00 kleine Portion Fr. 23.50 Vegetarisch: Herbstteller mit Spätzli, Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl, Preiselbeer Apfel, Birne und Steinpilzrahmsauce Fr.20.00 kleine Portion Fr. 17.00
SO	Kürbissuppe mit Curry Nüsslisalat mit Ei Kalbsvoressen "Marengo" Eierspätzli Bohnenbündeli und Rübli Marroni Dessert mit Sauerkirschen	Kürbissuppe mit Curry Nüsslisalat mit Ei Zucchetti Piccata mit Steinpilzrisotto Marroni Dessert mit Sauerkirschen	Tagessuppe, Tagessalat oder Tagesdessert pro Einheit Fr. 3.50

Falls nichts anderes deklariert, stammt unser Fleisch aus der Schweiz