

Mittagsmenü

03.08.2026 bis 07. 08.2026

Fleisch CHF 25.00 / Vegetarisch CHF 25.00 / inklusive Salat oder Suppe
TAKE AWAY PREISE: Fleisch 21.00 / Vegetarisch 21.00 / inklusive Suppe oder Salat

Montag

- Fleisch: Grillierter Hackfleisch-Nektarinspiess mit BBQ-Sauce, dazu gebackene Brätlerkartoffeln, Tzazikidip und Mangold-Roulade, Peperoni
- Vegi: Hausgemachte Zucchini-Fetatschli, serviert mit einem Linsen-Aprikosensalat und Balsamicodressing, dazu marinierter Rucola Tomaten-Peperoni-Salsa

Dienstag

- Fleisch: Heisser Beinschinken mit Senf, serviert mit Kartoffel-Gurkensalat, Radieslistreifen und Essiggemüse
- Vegi: «Pasta» mit Basilikumrahmsauce, Cherrytomten, Erbsen, Peperoni und Champignons, serviert mit Reibkäse und mediterranem Gemüse-Pilzspieß

Mittwoch

- Fleisch: Niedergesartes Schweinsnierstück mit einer Café de Paris-Kruste, dazu eine Cognacrahmsauce, Butternudeln, Rübli-Zucchini-Kohlrabigemüse
- Vegi: Gebackener Kichererbsen-Süsskartoffelsalat mit Sauerrahmdressing dazu hausgemachte Maistatschli und Pesto Rosso

Donnerstag

- Fleisch: Gefüllte Cervelat mit Käse im Speckmantel mit einer Thymiansauce, dazu Pommes Frites und Ratatouillegemüse und Broccoli
- Vegi: Hausgemachte Wirz-Polentaköpfli auf Ratatouille-Broccoligemüse, dazu eine Salbei-Limonensauce und Röstzwiebeln

Freitag

- Fleisch: Pouletgeschnetzeltes mit Roter Currysauce, dazu Pilawreis und buntes Wokgemüse
- Vegi: Gemüse-Tofu-Curry mit Pilawreis, gebackener Frühlingsrolle und frischem Fruchtspiessli

Änderungen möglich!

Vorspeisen

Erfrischende Melone-Mango-Kaltschale mit Holunderblüte serviert mit einer gebackenen Rohschinken-Frischkäserolle
CHF 13.50

Gebratene Riesencrevette im Knuspermantel, serviert mit Fenchel-Apfelsalat, dazu Rucola und Avocadocrème
CHF 16.00

Süsses

Mini-Dessert
CHF 5.00

Hauptgänge

Bunter Fitnessteller mit gebratenem Rindsentrecôte, serviert mit einer Kräuterkruste und frischen Früchten
CHF 47.00

Schweinsfiletgeschnetzeltes mit Pfefferrahmsauce, dazu Rösti und buntes Sommergemüse
CHF 41.00