

# Mittagsmenü 02.02 bis 06.02.2026

Fleisch CHF 24.00 / Vegetarisch CHF 24.00 / inklusive Salat oder Suppe  
TAKE AWAY PREISE: Fleisch 20.00 / Vegetarisch 20.00 / inklusive Suppe oder Salat

## Montag

Fleisch: Aargauer Rüeblibraten mit Calvados-Apfelsauce, dazu Butternudeln und Cocobohnen mit Speck und Zwiebeln

Vegi: Mediterrane Gemüsequiche mit Linsen-Dörraprikosensalat, serviert mit Kräuterquark und Radieslijulienne

---

## Dienstag

Fleisch: Gebratene Pouletbrust im Kokosmantel mit Currysauce, dazu Butterreis und gebratenes Wokgemüse

Vegi: Gebackene Frühlingsrollen mit buntem Gemüsecurry, serviert mit Butterreis und Kokos-Bananen

---

## Mittwoch

Fleisch: Gebratenes Schweinesteak mit Tomaten und Raclettekäse überbacken, dazu eine Rosmarinsauce, Kartoffelgratin und Rahmwirz-Kürbisgemüse

Vegi: Hausgemachte Pasta mit Peperoni-Fetasauce, serviert mit gebackenen Kürbisspalten, Kräuterpesto und konfierten Cherrytomaten

---

## Donnerstag

Fleisch: Bratwurst mit Zwiebelsauce, dazu Kartoffelwedges und glasiertes Rüebligemüse mit Erbsen

Vegi: Hausgemachte Randenspätzli mit Kräuterweissweinsauce, serviert mit buntem Gemüse, Nusscrumble und Babyspinat

---

## Freitag

Fisch: Gebratenes Lachsfilet mit Kräuterkruste, dazu ein cremiger Mascarpone-Gersotto und gratinierter Lauch mit Tomatenwürfel

Vegi: Mascarpone-Gemüsegersotto mit gebackenen Pilzen, Parmesanchip und gratiniertem Lauch mit Tomatenwürfel

## Änderungen möglich!

### Vorspeisen

Kräuterschaumsuppe mit  
gebratener Jakobsmuschel im  
Speckmantel und Croûtons  
CHF 14.50

\*\*\*

Nüsslisalat mit Balsamico-  
Honigdressing, dazu ein  
pochiertes Ei, gebratener Speck,  
Waldpilze und karamellierte  
Haselnüsse  
CHF 16.00

### Süsses

Mini-Dessert  
CHF 5.00

### Hauptgänge

Gebratenes Rindsentrecôte mit  
einer Birnen-Rosmarinkruste, dazu  
Senfsauce, hausgemachte  
Butternudeln und Gemüse  
CHF 47.00

\*\*\*

Schweinsfiletgeschnetzeltes mit  
Morchelrahmsauce, serviert mit  
Rösti und buntem Gemüse  
CHF 39.00