

Unser Angebot ist frisch, saisonal, regional und möglichst biologisch angebaut. Wenn nicht anders deklariert, verarbeiten wir nur Schweizer Fleisch und Eier.

**MONTAG**

**Schweins-Halsbraten** mit  
Pilz-Rahmsauce  
Polenta und  
Karotten

**Gelberbsen-Galetten** mit  
Hagebutten-Senf,  
Polenta  
Karotten

**DIENSTAG**

**Hausgemachtes Hacksteak**  
mit Preiselbeersauce,  
Spätzle  
und Wirsing

**Käse-Spätzle** mit  
Zwiebelschmelze,  
Pfeffer-Zwetschgen und  
Wirsing

**MITTWOCH**

**Warme hausgemachte  
Panini** mit italienischer  
Salami und Rohschinken  
Gebratenes Gemüse

**Warme hausgemachte  
Panini** mit Artischocken,  
Provo Lone und Rucola  
Gebratenes Gemüse

**DONNERSTAG**

**Rinds-Voressen**  
aus dem «Laufental» mit  
Kartoffelgratin und  
Wurzelgemüse

**Gefüllte Kabis-Blätter** mit  
Frischkäse und Dörr-  
Aprikosen,  
Joghurt-Pfefferminzdip

**FREITAG**

**Hausgemachte  
Rauchlachs-Lasagne (NO)**  
mit Blattspinat, Ricotta und  
Tomatensauce

**Kürbisflan** mit Ingwer,  
Curry-Kokossauce  
Reis und  
Brokkoli

**Öffnungszeiten Bistro**

Montag bis Freitag  
11:30 bis 13:30 Uhr

**Mittagsmenü**

11:30 bis 13 Uhr

**Menüpreise**

Menü inkl. Suppe & Salat

**klein** Fr. 14.50

**gross** Fr. 18.00

Menü exkl. Suppe & Salat

**Teller** Fr. 15.00

Takeaway möglich in unserem  
Mehrweggeschirr !



Auskunft über Zutaten, die  
Allergien und/ oder andere  
unerwünschte Reaktionen  
auslösen können, erhalten Sie  
bei unserm Personal.