MITTAGSMENÜ Montag, 27. Oktober bis Freitag, 31. Oktober 2025



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

MONTAG	Gebratene Poulet Brust an Barolo Sauce Parmesan-Polenta und Vichy-Karotten	Kürbis-Pie mit Hüttenkäse-Dip und Vichy-Karotten
DIENSTAG	Schweins-Cordon bleu mit Bratkartoffeln und Peperoni- Kabis-Gemüse	Gefüllter Kohlrabi mit Zitronen-Ricotta Füllung, Bratkartoffeln und Peperoni-Kabis-Gemüse
MITTWOCH	Wildschweinragout Toskanische Art (BL) mit Pappardelle und Auberginenwürfel	Pilz-Lasagne mit Thymiansauce und Auberginenwürfel
DONNERSTAG	Ofen-Fleischkäse mit Spiegelei Dijon-Senfsauce, Kartoffelstock und buntes Herbstgemüse	Mit Käse gratinierte Griess-Gnocchi, Hagebuttensenf und Buntes Herbstgemüse
FREITAG	Im Ei gebratene Schollenfilets (FAO 67) mit Petersiliensauce Safran-Risotto und Randen	Zucchetti-Puffer mit Limettenquark Safran-Risotto und Randen

Öffnungszeiten Bistro Montag bis Freitag 09:00 bis 16:00 Uhr

Mittagsmenü 11:30 bis 13 Uhr Menü

Menü inkl. Suppe oder Salat

klein Fr. 16.00 gross Fr. 20.00

Menüteller

klein Fr. 15.00 gross Fr. 17.00

Takeaway möglich in Ihrem selbst mitgebrachten Geschirr!



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