Menü Cafeteria vom 03. bis 09. November 2025



	- 1.1.0.1.1	5		
	Fleisch & Vegi	Beilagen	Gemüse	Suppe / Salat Dessert
Montag 03.11.2025	Rindsburger im Bun mit Tomatenrelisch, Jimmysauce und Coleslaw Salat	Kartoffelwedges		Süsskartoffelsuppe
	Gnocchi mit Tomaten, Mangold, Pinienkernen und roter Pestosauce		Lattich	Tagessalat
	Kalbsschnitzel mit Oliven-Basilikumsauce	Risotto		Nougat-Aprikosen Glace
Dienstag 04.11.2025	Asiatisches Teryaki mit Schweinsragout	Nudeln	Brokkoli	Ingwercremesuppe
	Fried Rice mit Ingwer, Wok Gemüse, Micro leafes und Ei	Reis	Oughing at an	Tagessalat
	Pouletschenkelsteak mit Honig-Senfsauce		Gratinerter- Fenchel	Feigencreme
Mittwoch 05.11.2025	Hausgemachte Rindslasagne			Bouillon mit Flädli
	Cappelacci mit Spinat, Burrata, Rucola, Chili-Oliven, Tomaten	Bratkartoffeln	Romanesco	Tagessalat
	und Basilikumsauce Schweinsnierstückplätzli		Peperonata	Blätterteig Vanillestange
Donnerstag 06.11.2025	mit Whiskeysauce Rehgeschnetzeltes mit Pilzen			Gemüsecreme-
	Wilder Vegiteller mit Rahmsauce, Marroni, Rotkraut, Rosenkohl	Spätzli	Rotkraut	suppe
	und Preisselbeer-Apfel		Rosenkohl	Tagessalat
	Trutenbrust Spiess mit Paprikasauce	Bulgur	Glasierte Rüebli	Zimt Parfait
Freitag 07.11.2025	Pouletbrust mit Zitronenpfeffersauce			Maissuppe
	Hausgemachte Kürbis-Frühlingszwiebelwähe mit Cremefraiche	Nusskartoffeln	Erbsen	Tagessalat
	und Raclettekäse Gebratene Lachstranche mit Zitronengras-Minze Pesto	Wildreis	Brokkoli mit Mandeln	Himbeer- Vanilleplunder
Samstag 08.11.2025	Walliser Schweinssteak mit Bratensauce			Gurken-Dillsuppe
	Strozzapreti Pasta mit Steinpilzen, Zucchetti, Cherrytomaten und Rahmsauce	Goldzöpfli	Mischgemüse	Tagessalat Tobleronemousse
Sonntag 09.11.2025	Rindsschnitzel			Peperonisuppe
	mit Marsalasauce Röstipastetli	Kartoffelstock	Cocobohnen	Tagessalat
Sc. 00	mit Quornragout, Gemüse und Kräutersauce			Viennetta Cappuccino