

Mittagsmenu 2. – 6. März 2026

Wochenempfehlung vegetarisch:

Kichererbsen-Curry mit Basmati-Reis und Asia-Gemüse

Montag

Vorspeise: Tagessalat oder Curry-Suppe

Hauptspeise: Streifen vom Schweizer Rindli an Senfsauce mit hausgemachten Spätzli und Marktgemüse oder «Fisch nach Fang» *Saltimbocca* auf Kräuter-Risotto mit Rotweinjus

Dienstag

Vorspeise: Tagessalat oder Lauch-Suppe

Hauptspeise: *Piccata* vom Schweizer Poulet mit Tomaten-Spaghetti oder «Duett vom Fisch nach Fang» auf grünen Spargeln, serviert mit Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise

Mittwoch

Vorspeise: Tagessalat oder Mais-Chili-Suppe

Hauptspeise: Schmorbraten vom Schweizer Rindli an Rotweinjus, dazu hausgemachter Kartoffelstock und Marktgemüse oder «Fisch nach Fang» an Limettensauce, mit Salzkartoffeln und Gemüsestreifen

Donnerstag

Vorspeise: Tagessalat oder Kartoffel-Majoran-Suppe

Hauptspeise: Steak vom Schweizer Säuli *Polnische Art* an grüner Pfeffersauce, mit Pommes frites und Blumenkohl oder «Fisch nach Fang» an Ingwer-Zitronen-Sauce, serviert mit Butterreis und Marktgemüse

Freitag

Vorspeise: Tagessalat oder Bärlauchcrème-Suppe

Hauptspeise: Schweizer Pouletbrust-Streifen *all'arrabbiata* auf Penne, mit Tomatensauce und Parmesanscheiben oder «Fisch nach Fang» an Kräutersauce, mit Bratkartoffeln und Kohlrabi-Gemüse

Kurzfristige Änderungen möglich.

Tagesteller Fleisch/Fisch: CHF 28,- / Vegetarisch: CHF 23,-

Tagessalat/Tagessuppe CHF 8,-