

Mittagsmenu 17.02. - 20.02.2026

Wir kochen bewusst, nachhaltig und mit Zutaten aus 100% biologischer Herkunft.

Für Genuss mit Verantwortung.

Vegi & Tages-Hits

Dienstag

Blumenkohlcurry, Erbsen, **CHF 23**
 Basmatireis, geröstete Mandeln, *inkl. Suppe*
 Tagesgemüse *oder Salat*
gf, vegan

Rippli, Speck, Sauerkraut, **CHF 27**
 Salzkartoffeln, Senf *inkl. Suppe*
oder Salat

gf

Mittwoch

Überbackene Griessnockentaler, **CHF 23**
 Reibkäse, Tomatensauce, *inkl. Suppe*
 Tagesgemüse *oder Salat*
ovolakto

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art, **CHF 27**
 Rösti, Tagesgemüse *inkl. Suppe*
oder Salat

lakto

Donnerstag

Pastetli, Pilzrahmsauce, Pilaw **CHF 23**
 Reis, Tagesgemüse *inkl. Suppe*
oder Salat

lakto

Ungarischer Rindsgulasch, **CHF 27**
 Polenta, Tagesgemüse *inkl. Suppe*
oder Salat

gf

Freitag

Borlottikroketten, pikantes **CHF 23**
 Tomatencoulis, Rosmarinkartoffeln, *inkl. Suppe*
 Tagesgemüse *oder Salat*
vegan, gf

Schweinspiccata, Tomatensauce, **CHF 27**
 Linguine, Tagesgemüse *inkl. Suppe*
oder Salat

ovo

Wochenhits

Gnocchipfanne

Hausgemachte Quarkgnocchi **CHF 23**
 quattro formaggi, Rahm, *inkl. Suppe*
 Gorgonzola, Mascarpone, Gruyère, *oder Salat*
 Parmesan
ovolakto

Grüner Genuss

Marokkanische Gemüsetajine, **CHF 25**
 Kichererbsen, Saisongemüse, *inkl. Suppe*
 Erbsen *oder Salat*
vegan, gf

Aus dem Wasser

Forellenfilets im Kokoskleid, **CHF 27**
 Rote Currysauce, Brokkoli, *inkl. Suppe*
 Basmatireis *oder Salat*
gf, ovo

Business Lunch

mit Salat, Hauptgang und Dessert

CHF 43

Zusätzlich Suppe oder Salat zum Menü
 gegen einen Aufschlag von CHF 5.-

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Schweizer-Fleisch, Bio / Fisch,
 Forellenzucht Glauser, Bachs, Bio /
 Crevetten, BIO-Aquakultur Vietnam / Brot,
 Bio, Schweiz

Über Zutaten in unseren Gerichten, die
 Allergien & Intoleranzen auslösen
 können, informieren unsere
 Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.