

Mittagsmenu 24.02. - 27.02.2026

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

Für Genuss mit Verantwortung.

Vegi & Tages-Hits

Dienstag

Spätzligratin, Béchamel,
Gemüsewürfel, Gruyère,
Röstzwiebeln, Tagesgemüse
ovolakto

CHF 23

*inkl. Suppe
oder Salat*

Glasierter Kalbsschulterbraten,
Ofengemüse, Polenta

CHF 27

*inkl. Suppe
oder Salat*

glutenfrei, lakto

Mittwoch

Linsen-Gemüse Eintopf,
Kokosmilch, Pilaw Reis,
Tagesgemüse
vegan, glutenfrei

CHF 23

*inkl. Suppe
oder Salat*

Schweinssteak Williams:
Kompottbirnen, Raclettekäse,
Rosmarinkartoffeln, Tagesgemüse

CHF 27

*inkl. Suppe
oder Salat*

glutenfrei

Donnerstag

One-Pot Fregola, Rüebli, Erbsen,
Champignons, Reibkäse,
Tagesgemüse
lakto

CHF 23

*inkl. Suppe
oder Salat*

Hausgemachter Rinds-
Hackbraten, Senfrahmsauce,
Nudeln, Tagesgemüse
ovolakto

CHF 27

*inkl. Suppe
oder Salat*

Freitag

Gefüllte Süsskartoffeln,
Gemüsewürfel, Feta, Thymian,
Tomatencoulis, Tagesgemüse
lakto, glutenfrei

CHF 23

*inkl. Suppe
oder Salat*

Orientalisches Lammvoressen,
Kichererbsen, Gemüse, Zwiebeln,
Couscous, Tagesgemüse
glutenfrei

CHF 27

*inkl. Suppe
oder Salat*

Wochenhits

Gnocchipfanne

all'arrabbiata: pikante
Tomatensauce, Parmesan,
frische Kräuter
ovolakto

CHF 23

*inkl. Suppe
oder Salat*

Grüner Genuss

Champignon-Gemüsespiessli,
Kräuterpesto, neue Kartoffeln,
Tagesgemüse
vegan, glutenfrei

CHF 25

*inkl. Suppe
oder Salat*

Aus dem Wasser

Forellenfilets im Kokoskleid,
Rote Currysauce, Broccoli,
Basmatireis
glutenfrei

CHF 27

*inkl. Suppe
oder Salat*

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.