

Restaurant Treat.

13.10.2025	14.10.2025	15.10.2025	16.10.2025	17.10.2025
Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vollkornreissalat mit Mangold	Rustikaler Kartoffelsalat	Süsskartoffelsalat mit Aprikosen	Glasnudelsalat mit Peperoni Minze und Erdnüssen	Pastasalat mit Gurken und Sauerrahm
Belugalinsensalat mit Karotten und Orangen	Ruccolasalat Karotten Kichererbsen Granatapfelkerne Fetakäse	Hummus	Spinat-Pilzsalat mit Mandeln	Roter Bohnen-Halloumisalat mit Oliven und Gurken
Sesamdressing	Tomatenvinaigrette	Himbeer-Dressing	Blutorangen Dressing	Mango-Limetten Dressing
Pilzrisotto Kartoffel-Lauchpüree	Zartweizenrisotto mit Peperonipesto Ravioli mit Tomatensauce	Maispolentaauflauf mit Spinat Dinkelspätzli	Vollkorn Burger Bun Rosmarin Kartoffeln	Jasminreis Gebratene Reisnudeln mit Broccoli und Peperoni
zweierlei Randen Artischockengemüse	Geschmorter Fenchel mit Gemüsewürfel Broccoli	Karotten-Erbsengemüse Hokkaido-Kürbis	Grüne Bohnen Gerösteter Blumenkohl mit Curry und Kurkuma	Caponata Schwarzwurzel à la crème
Auberginen-Grünkhol Moussaka	Halloumie-Gemüsepfanne	Erbsenquarkschmarren mit Rosmarin	Kichererbsen-Randenpattys	Tofu tikka Masala
Skirtsteak	Limetten-Truthahnsteak	Schweinsgeschnetzeltes mit Shitake	Pouletbrust	Truthahngeschnetzeltes an Currysauce

BBQ Sauce

Änderungen im Menüplan sind aufgrund von Lieferengpässen bei Bio-Produkten kurzfristig immer möglich.

 Vegetarisches Menu
 Fleisch Menu
 ALLERGENE: Bei Allergien und Unverträglichkeiten kontaktieren Sie unser Fachpersonal, wir geben Ihnen gerne Auskunft.

 21.50
 23.50
 DEKLARATION: Sofern nicht anders deklariert, verwenden wir Schweizer Fleisch. Fisch je nach Fang (fragen Sie das Personal)

Preise in CHF inkl. MwSt.

Balsamico-Jus

