

Offerte | Mitarbeiter Restaurant VBZ

Lunch

28.09 bis 04.10.2026

Für den digitalen
Menüplan mit allen In-
fos den QR-Code scan-
nen!



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Urban	EDELPILZ HACK-TÄSCHLI Rotweinsauce, Kartoffel-Lauch-Stampf, Gemüse, Per 100 gr 	PINSA GOR-GONZOLA Birnen, Sauerrahm, Spinat, per 100 gr 	GREEN THAICURRY Tofu, Karotten, Erdnüsse, Weisskohl, Jasminreis, Koriander, per 100 gr 	DAL MAKHANI schwarze Linsen, Lauch, Spinat, Garam Masala, Sesam-Gurken, Naan-.. 	UNGARISCHES GULASCH Seitanstreifen, Paprika, Zwiebeln, Semmelknödel, Sauer-..
Traditional	STROGANOFF Pouletgeschnetzeltes, Paprikarahmsauce, gelber Reis, Blumenkohl 	COLINFILET Remouladensauce, Salzkartoffeln, Blattspinat 	KALBSHACKBRATEN Rosmarinsauce, Spätzli, gebratener Rosenkohl 	PAPE VAUDOISE Saucisson, Rahmlauch, Kartoffeln 	APPENZELLERKÄSE HÖRNLI Appenzellerkäse, Bergkäse, Röstzwiebeln,...
Cantina	FLAVOUR CANTINA Angusburger, Brioche, Curry-Kartoffeln, Coleslaw, vegan Ranch 	REHSCHNITZEL Rotweinsauce, Preiselbeeren, Schupfnudeln, Kaletts 	WILDSCHWEIN-STEAK Portweinsauce, Mais-Gnocchi, Pilztempura, Rotkraut,... 	TRUTEN PICCATA MILANESE Champignons, Tomatensugo, Spaghetti, geröstete Zucchini 	LACHSFILET Balsamico-Linsen, Pak Choi, Sprossen, Erdnuss Crunch
Tages Salättli	Rettich-Sesamsalat Senfdressing 	Broccoli-Sonnenblumenkernsalat Quittendressing 	Karotten-Leinsamen-salat Limonendressing 	Weisskabissalat, Soja-Sesamdressing 	Randen-Apfelsalat Sauerrahm

Aktuelles Winter

Allfällige Änderungen einzelner Menü-Komponenten werden jeweils direkt an der Speiseausgabe schriftlich kommuniziert. Bei Unklarheiten zu Allergenen oder Bedarf an weiterführenden Informationen können Sie sich jederzeit an unsere Fachpersonen wenden.

Preise in CHF inkl. MwSt.

Klimawirkung der Mahlzeiten entdecken ...



... und ausgewogene Ernährung erkennen.