

Offerte | Test Mittagessen 21. jusqu'à 27.07.2025

Pour le numérique
menu avec plus d'in-
formations, Scannez le
QR-Code!



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
MENU 3	Rindsflanksteak, Güne-Pfefferrahm- sauce, Hasel- nuss-Schupfnudeln,... 23.50	Karaage Chicken, Sweet & Sour Sauce, Basmatireis, Weissk- abis 19.50	Kalbs-Cordon Bleu, Greyerzerkäse, Mostbröckli, Eschenbacher Fries, Wirz, brauner Butter 21.50	Tuna-Lachs Bowl, Sushi-Reis, Schwarze Bohnen, Randen, fer- mentierter Chinako- hl, Sesam-Broccoli 22.50	Truten-Rollbraten, Rosmarinsauce, Süsskartoffelpüree, Kürbis, Schwarzwurzel,... 20.50
MENU 2	Pad kra pao, Erbsen- hack, Basilikum, In- gwer, Basmati Reis, Koriander und Erb- sensprossen 16.00	Okara und Pilzstreifen, Pa- prikasauce, Essig- gurken, Papardelle, Broccoli 16.00	Geröstete Gerste, Broccoli, Karotten und Kichererbsen, Honig-Chili-Quark, Balsamico,... 16.00	«Tarka Dal», Linsengericht mit Naan, Brot, Gurken-Minz-Raita, geröstetem... 16.00	Appenzellerkäse Hörnli, kräftige Käsesauce, Lauch, Apfelmus 16.00
MENU 1	Pouletoberschenkel, «Café de Paris», Kartoffelgratin, Kürbis, Birne 17.50	Rindfleischvogel, Rotweinsauce, Bramata-Polenta, Rotkraut 17.50	Lachsforellenfilet, Mandarinen-Dress- ing, Joghurt-Kartoffel- stock, Blattspinat,... 17.50	Hirschgeschnet- ztes, Pilz-Preiselbeer- sauce, Spätzli, Karotten, Rosenkohl 17.50	Blut-Leberwurst, Rippli, Honig-Senf, Schaumwein-Kraut, Schnittlauch-Kartof- feln 17.50

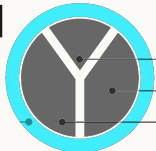
Toute modification des différents composants du menu est communiquée par écrit directement à la sortie du menu. En cas de doute sur les allergènes ou si vous avez besoin d'informations complémentaires, vous pouvez contacter nos spécialistes à tout moment.

Prix en CHF TTC

Découvrir
l'effet climatique
de repas...

Impact climatique

- élevée
- moyenne
- faible



Équilibre

- Protéines
- Glucides
- Légumes & Fruits

... et
reconnaitre
une alimentation
équilibrée.