

Menüplan Woche 04

19. bis 23. Januar 2026

Hit 1 Gebratener Gemüsereis mit Sojasauce und zwei Spiegeleieren		A, C, F	24.50
Hit 2 Lachstranche (SCO) mit Gemüse, Rucola und Zitrone		D	27.00
Hit 3 Orientalische Bowl:			
Salat Palästina (Tomate, Gurke und Petersilie), Couscous arabisch gewürzt, griechischer Joghurt, Falafel, Hummus, Granatapfel, Oliven, Feigen & Pitabrot	A, G, L		22.00
Hit 4 Spicy Tofu-Reissalat mit Mango und Hausdressing	N, F		25.00
Birchermüssli mit Rahm		A, E, G	11.00

	Menü 1 24.50 ••• Teller 1 21.00	Menü 2 23.00 ••• Teller 2 19.50
Montag	Rote Curry-Kokossuppe L ••• Hausgemachte Chicken Nuggets (CH) mit Tatarsauce, Kartoffelpalten und einer Grilltomate A, C, G, L	Rote Curry-Kokossuppe L ••• Hausgemachte Blumenkohl Nuggets mit Tatarsauce, Kartoffelpalten und einer Grilltomate A, C, G, L
	Menü 1 24.50 Teller 1 21.00	Menü 2 23.00 ••• Teller 2 19.50
Dienstag	Rucolasalat mit Kirschtomaten L, M an italienischer Sauce ••• Rindshackbraten (CH) G, L, C, A an Rotweinsauce dazu cremiger Polenta und Wurzelgemüse	Rucolasalat mit Kirschtomaten L, M an italienischer Sauce ••• Tofu auf koreanische Art L, M mit Chili, Sojasauce, Curry und Sesamöl mariniert dazu Jasminreis
	Menü 1 24.50 ••• Teller 1 21.00	Menü 2 23.00 ••• Teller 2 19.50
Mittwoch	Maissalat M mit roter Paprika und Salatgurke ••• Adlers Speckknödel (CH) A, C, G, L, M mit Röstiwalze, Bratensauce auf Sauerkraut	Maissalat M mit roter Paprika und Salatgurke ••• Vegiknödel mit geräuchertem Tofu auf Lauchcremegemüse A, C, G, L
	Menü 1 24.50 ••• Teller 1 21.00	Menü 2 23.00 ••• Teller 2 19.50
Donnerstag	Französische Zwiebelsuppe L ••• Pouletbruststreifen (CH) A, F, N mit Ramennudeln und Wirzgemüse an Teriyakisauce	Französische Zwiebelsuppe L ••• Gemüseschnitzel (Broccoli, Karotten, Lauch, Petersilie) A, C, G, L Blumenkohl a la crème & Petersilienkartoffeln
	Menü 1 24.50 ••• Teller 1 21.00	Menü 2 23.00 ••• Teller 2 19.50
Freitag	Randensalat mit Granatapfelkernen, G, L gerösteten Walnüssen und Kräutern ••• Goldbrassenfilet (GR) auf Süßkartoffelpüree mit Edamamébohnen und Zitronenpesto	Randensalat mit Granatapfelkernen, G, L gerösteten Walnüssen und Kräutern ••• Bramata G, L mit Linsen-Gemüsebolognese



lactosefrei



vegetarisch



vegan



glutenfrei



kalorienarm



fettarm

A Gluten

G Milch / milk

P Lupine / lupin

B Krebstiere/crustacean

H Schalentiere / shellfish

R Weichtiere / mollus

C Eier / eggs

L Sellerie / celery

D Fisch / fish

M Senf / mustard

E Erdnüsse / peanuts

N Sesam / sesame

F Sojabohnen / soy beans

O Schwefeldioxid / sulfides