

Wochenkarte | Lunchbuffet | 31.08.-06.09.2026

MONTAG

Schweinerückensteak mit Champignons
und Käse überbacken, dazu
Prinzessbohnen und Bratkartoffeln

Vegetarisch

Cannelloni, gefüllt mit Ricotta und Spinat,
in Tomatensauce

DIENSTAG

Kross gebratene Putenkeule mit
Rahmwirsing und Béchamelkartoffeln

Vegetarisch

Gebackene Falafel-Bällchen mit
Schafskäse gefüllt dazu Rahmgemüse und
Tomaten-Bulgur

MITTWOCH

Zürcher Geschnetztes vom Schwein mit
Champignons dazu frisches Gemüse vom
Markt und hausgemachte Spätzle

Vegetarisch

Valess Ragout mit Sprossengemüse und
Shiitake Pilzen in Erdnusssauce

LUNCHBUFFET

24,50 € p.P. inkl. Tafelwasser
von unserer Wasser-Bar

Salatbuffet, zwei Hauptgänge
Vorspeise & Dessert laut Tageskarte

DONNERSTAG

Rindergulasch mit frischem Gemüse und
Penne-Nudeln

Vegetarisch

Ofenfrische Gemüselasagne mit Käse
überbacken

FREITAG

„Tris di Pasta“ mit Lachs
Lachslasagne
Lachstortellini
Lachsragout mit Bandnudeln

Vegetarisch

Semmelknödel auf Waldpilzragout dazu
frisches Gemüse vom Markt

SAMSTAG

Gulasch aus der Rinderkeule mit Paprika
dazu frisches Gemüse vom Markt und
Tagliatelle

Vegetarisch

Gebackenes Gemüse im Tempurateig mit
Koriander Schmand und Kichererbsen
Ragout

SONNTAG

Schweinefilet auf Pfefferrahmsauce mit
gebackenem Blumenkohl und Kroketten

Vegetarisch

Gebackene Austernpilze in Sesamkruste
mit Gemüsenudeln und Rucola Pesto