

27	Tagesmenü 1	Tagesmenü 2	Vegetarisch	Dessert
<p>Mo </p> <p>30. Juni 2025</p>	<p>Pasta Buffet mit Spaghetti oder Penne à discrétion...</p> <p>CHF 26.00 / 23.50</p>	<p>...mit Bolognesesauce, Tomaten-sugo, alla Carbonara, Pesto & Aglio e Peperoncini...</p>	<p>Canneloni della Casa Broccoli, Tomatensugo, Käse & frischen Kräutern</p>	<p>Erdbeere Tiramisu</p> <p>CHF 6.50</p>
<p>Di</p> <p>1. Juli 2025</p>	<p>Pouketschenkelsteak gebraten Rotweinjus Trockenreis sautierten Thymian Zucchetti</p> <p>CHF 24.50</p>	<p>Eglifilet mit Mandelbutter Salzkartoffeln gebratener Stangensellerie mit Mango</p> <p>CHF 28.50</p>	<p>Focaccia-Brot Salat Erdbeeren, Rucola, Wassermelone grillierter Indischer Paneerkäse Kreuzkümmel Dip</p> <p>CHF 23.50</p>	<p>Blanc Manger - Mandelcreme mit Blaubeere Topping</p> <p>CHF 6.50</p>
<p>Mi</p> <p>2. Juli 2025</p>	<p>Schweizer Kalbsbratwurst Zwiebelsauce Pommes Risolee Blumenkohlrössli</p> <p>CHF 24.50</p>	<p>Rosé gebratenes Entenbrüstli (Frankreich) Rosa Pfeffersauce Kräuter - Gnocchi Mandel - Broccoli</p> <p>CHF 28.50</p>	<p>Mildes Jaipurcurry Linsen & Süsskartoffeln Soya - Lattich Sesamreis</p> <p>CHF 23.50</p>	<p>Frische Beeren mit Vanillerahm und Prussiens Gebäck</p> <p>CHF 6.50</p>
<p>Do</p> <p>3. Juli 2025</p>	<p>Rindsgeschnetzelte Szechuan Art Peperoni, Lauch & Karottenstreifen Ingwersauce, gebratem Parfümreis mariniertem Pak Choi</p> <p>CHF 24.50</p>	<p>Tagliatelle al Salmone Rauchlachsstreifen Zitronen-Dillsauce frischer Blattspinat mit Kernen</p> <p>CHF 27.50</p>	<p>Gebrater Hallumikäse Bratkartoffeln Ofenauberginenspickel Tzaziki Dip</p> <p>CHF 23.50</p>	<p>Weisses Toblerone Mousse mit Nektarinwürfel</p> <p>CHF 6.50</p>
<p>Fr</p> <p>4. Juli 2025</p>	<p>Fish & Chips (Norwegen) Zitronen Melissenmayonnaise pikanter Colesslaw Salat</p> <p>CHF 24.50</p>	<p>Gebratenen Schweinspicatta Milanese Safranrisotto geschmortem Peperoni Gemüse</p> <p>CHF 26.50</p>	<p>Die gesunde Quinoa Bowl marinierte Erbsen, Brunnenkresse, geräucherter Tofu, Granatäpfel Senfdressing</p> <p>CHF 23.50</p>	<p>Baumnußglace auf Naturjogurt mit Karamelisierten Walnüssen</p> <p>CHF 6.50</p>
<p>Sa</p> <p>5. Juli 2025</p>	<p>Geschmortes Rindsragout mit Pilzen Merlotsauce Butter Spätzli Romanescorösli</p> <p>CHF 24.50</p>	<p>...Öise Wuchenhit... Fitnesssteller Oase gebratenes Pouletbrustschnitzel Blattsalate garniert</p> <p>CHF 27.50</p>	<p>Walliser Rösti Tomaten, Käse überbacken ein Spiegelei gebraten</p> <p>CHF 23.50</p>	<p>kleines Himberen Tartelette mit Rahmrosette</p> <p>CHF 4.50</p>
<p>So</p> <p>6. Juli 2025</p>	<p>Saiblingilet (Island) gebraten Riesling-Pernodsauce Brätlerkartoffeln Blattspinat</p> <p>CHF 26.50</p>	<p>Kalbs- Saltimbocca Marsalajus Linguine mit getrockneten Tomaten Ofengemüse</p> <p>CHF 33.50</p>	<p>Marinierte Ofen Champignons Linsenmix Ofen Gemüse Tandoori-Mayonnaise</p> <p>CHF 23.50</p>	<p>Frischer Orangen-Grapfruitsalat mit rotem Martini und Granatapfel</p> <p>CHF 6.50</p>