

Vegimenü

CHF 16.00

Montag

15. April 2024

Spaghetti
mit vegetarischer Bolo
und Reibkäse

Dienstag

16. April 2024

Haferplätzli
mit Zazikisauce
auf buntem Salatteller

Mittwoch

17. April 2024

Randen Gnocchi
mit Haselnüssen
und Salbei

Donnerstag

18. April 2024

Orientalischer Linseneintopf
mit Gemüse und Ei

Freitag

19. April 2024

Gemüsestrudel
Schnittlauchsauce
Salatauswahl vom Buffet

Tagesmenü

CHF 16.00

Spaghetti
mit Rindfleischbolognese,
Gemüse und Reinkäse

Pouletschenkelsteak
mit Honig - Senfsauce
Schupfnudeln
Broccoli mit Sesam

Kalbsbratwurst
mit Zwiebelsauce
Teigwaren
Ratatouille

Schweinsschulterbraten
mit Jus
Brälauchrisotto
glasierte Karotten

Gebratenes Schollenfilet
Petersilienkartoffeln
Rahmspinat
Herkunft: Nordostpazifik, Schleppnetze

Hitmenü

Tagespreis

Grünes Curry
mit Black Tiger Crevetten
gebratener Reis mit Gemüse
Herkunft: Zucht Vietnam
CHF 21.50

Poulet Cordon-Bleu
Salatauswahl vom Buffet
CHF 23.50

Werkstattburger
Poulet oder Vegi
Orientalische - Sauce
Pommes frites
CHF 21.50

Geschmorte Kalbsbrust
Rotweinsauce
Knöpfli
Ofentomate
CHF 22.50

Pizza Romana
Blechpizza divers belegt
CHF 17.50

Angebote

Salatbuffet
Stellen Sie sich ihren Salatteller ab
unserem Buffet selber zusammen
klein CHF 12.00 / gross CHF 16.00

Fitnesssteller
Salat vom Buffet
sautierte Lachstranche
CHF 21.50

Business Lunch
Spargelcremesuppe
mit Rahmhaube
///
Poulet Cordon - bleu
Zündholzkartoffeln
glasierte Rüebli
///
Himbeermousse
mit Sablé
///
Inkl. Kaffee und Mineral
CHF 39.50

Alle Menüs inkl. Suppe oder Salat und 3dl Menügetränk. (alle Preise inkl. 8.1%MwSt.)

Wir verwenden nur Schweizer Fleisch. Abweichungen werden deklariert. Wir verarbeiten allergieauslösende Lebensmittel wie Sellerie, Hühnerei, Milchprodukte, Nüsse, Fisch und Früchte in den Küchen. Bei Unklarheiten wenden Sie sich bitte an die Buffet- oder Servicemitarbeitenden. *kann mit Hormonen, Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein. CHE-105.971.584 MWST (Änderungen vorbehalten)