

## Vegimenü

### Montag

09. Dezember 2024

**Im Ei gebratene Polenta-Schnitte**  
Pilzragout  
Rosenkohl  
**CHF 16.00**

### Dienstag

10. Dezember 2024

**Gebackener Camembert**  
mit Preiselbeersauce  
Rosmarinkartoffeln  
Blattspinat  
**CHF 16.00**

### Mittwoch

11. Dezember 2024

**Schupfnudel-Pfanne**  
mit Gemüse  
und Baumnüssen  
**CHF 16.00**

### Donnerstag

12. Dezember 2024

**Falafel mit Joghurt-Dipp**  
Cous-Cous  
Ratatouille  
**CHF 16.00**

### Freitag

13. Dezember 2024

**Herbst-Teller**  
Spätzli und Pilzsauce,  
Rotkraut, Kürbis  
und glasierte Marroni  
**CHF 16.00**

## Tagesmenü

**Schweinsgeschnetzeltes mit  
Paprika-Rahmsauce**  
Kartoffelstock  
Blumenkohl mit Schnittlauch  
**CHF 16.00**

**Rinds-Schmorbraten in  
Rotweinsauce**  
Nudeln  
Wintergemüse  
**CHF 16.00**

**St.Galler Bratwurst**  
Zwiebelsauce  
Rösti  
Erbsen und Karotten  
**CHF 16.00**

**Riz Casimir**  
Reis  
Früchtegarnitur  
**CHF 16.00**

**Spaghetti alla Carbonara**  
Rahmsauce mit Speck  
Reibkäse  
**CHF 16.00**

## Hitmenü

**Priscilla's Kutteln**  
mit Kümmel-Tomatensauce  
Salzkartoffeln  
Dörrbohnen  
**CHF 17.50**

**Poulet-Burger**  
Im Black-Bun mit Cocktailsauce,  
Baby-Spinat, Zwiebel-Vinaigrette  
Pommes Frites  
**CHF 21.50**

**Priska's Risotto con Salsiccia**  
**CHF 19.50**

## Angebote

**Pommes Frites**  
Ketchup  
**CHF 7.50**

**Buffet mit warmen Leckereien**  
**CHF 16.00**

**Buffet mit frischen Salaten**  
**CHF 16.00**

**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)